



NOUVEAU

DICHIENRI

11 75 107

11 75 107

NOUVEAU
DU HAMEL.

Tome troisième.

LIBRARY OF THE

UNIVERSITY OF

CHICAGO

OF THE

NOT

ESAR

CLA. 1

NOUVEAU DUHAMEL

ou traité

DES ARBRES ET ARBUSTES

que l'on cultive en France,

rédigé

par G. L. A. Loiseleur de Longchamp, D. en médecine.

Tome troisième.

PARIS 1812

NOUVEAU Dictionnaire

DES Arbres et Arbristes

1
cerisier de St. lucie,

cerasus mahaleb.

classe Scosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

fam. nat. les rosacées ----- (Juss).

nom vulg.

Plin assure positivement, que ce fut Lucullus
qui transporta le cerisier du royaume de Pont
à Rome. leur culture ne demande aucun
soin extraordinaire, ils ne sont pas difficiles
sur la nature du terrain, on évitera seulement
de les planter dans un terrain trop humide,
trop froid, ou dans ceux qui sont argilleux,
parce que leurs fleurs sont sujettes à y

à porter, que les fruits y sont moins bons,
 et ordinairement plus acides. les cerisiers
 aiment les pays des montagnes, et les coteaux
 élevés, les terrains qui sont de nature calcaire,
 ceux qui sont légers et sablonneux pourvu
 qu'ils ne soient pas trop chauds et trop
 arides, conviennent bien à ces arbres, leurs
 fruits y sont plus délicats, il y acquièrent
 une saveur excellente, et ils viennent aussi
 en bien plus grande quantité.

ils se multiplient de semences,
 de jets qui poussent de leurs racines.

le premier moyen en donne fort
 peu, mais le second en fournit une quantité
 très considérable, et souvent importune.

quand le cerisier est planté
 dans des terres légères et sablonneuses, la
 multiplication par ces rejets est très facile,
 mais les bons cultivateurs blâment ces moy-
 ens, parce que les arbres élevés ainsi poussent
 eux mêmes une trop grande quantité de
 rejetons qui les épuisent promptement, et
 qu'ils sont plus sujets à la gomme, que ceux
 provenus de semences.

dans les vergers cependant,
 on profite le plus ordinairement de ces
 drageons qui venus naturellement, et sans
 qu'on en ait pris aucun soin, présentent sou-
 vent de beaux sujets, qu'on peut greffer sur
 place dès la seconde année, et qui à cinq ou

4
Six ans, peuvent déjà commencer à donner
des fruits, tandis que les arbres venus de
noyaux, font attendre les leurs au peu plus
long-temps.

Les cerisiers parvenus de se-
mençes, forment toujours des arbres plus
élevés et plus vigoureux, aussi est le
moyen de multiplication qu'on doit préférer,
quand on veut avoir des arbres destinés à de
grandes plantations, surtout quand il s'agit
de former des sujets pour les différentes
variétés du merisier, comme guigniers,
Bigarautiers, et heaumiers, on doit pré-
férer la semence de merises noires, par-
ce qu'elle est plus douce, et plus sucrée.

dans tous les cas, il faudra
piveler les noyaux des fruits bien mûrs,

ou où les semer aussitôt
qu'ils sont récoltés ou peu après, et si, faute
de terrain, on est obligé d'attendre au mois
de mars, il faudra les mettre dans le sable,
pour les empêcher de se dessécher, et les
amandes de rancir, et par conséquent perdre
la faculté de germer.

il faut choisir pour faire le
semis une terre légère, bien labourée, on y
répand les noyaux soit à la volée, soit dans des
rayons formés à cinq ou six pouces les uns des
autres, on les recouvre d'un pouce de terre,
et par dessus d'un pouce de terreau, ou de l'humier.

courre, pour empêcher la couche supérieure
de la terre de se durcir par les pluies, et
par les arrosements, qu'il faut leur donner
quand la sécheresse prend trop force.

au bout d'un an, les jeunes meris-
siers sont en état d'être transplantés en pépi-
nière.

les jeunes plants doivent être
placés à deux pieds de distance, les uns des
autres. les mois convenables pour faire cette
transplantation, sont ceux de janvier et de
février.

plusieurs cultivateurs sont
dans l'usage en la saison, de couper le pivot
dans l'intention de faire prendre au jeune

arbre plus de chevelu, mais cette pratique
est nuisible, parce qu'un arbre dont on a
coupé le pivot ne pousse jamais avec autant
de vigueur, et ne devient jamais aussi beau,
de plus les arbres à qui on a coupé le pivot
souffrent bien plus de la sécheresse, parce
qu'ils n'ont plus que le chevelu qui s'étend
peu profondément en terre, et ne peut plus
par son pivot pomper plus avant l'humidité,

on les laisse en pépinière
pendant quatre à cinq ans, on les greffe
lorsque leur tige a acquis quatre à cinq
pouces de tour. comme ces arbres ne se
greffent qu'à la hauteur de six à sept pieds,
on doit couper à raze terre à deux ans

Tous ceux qui ne promettent pas d'avoir une
tige droite, et vigoureuse.

Le plant ainsi rabattu à la fin de
l'hiver, ou au commencement de mars, s'élevé
davantage, et souvent il pousse avec tant de
vigueur, qu'à la fin de l'été suivant, il a des
pousses de six à sept pieds, surtout si dans
le cours du printemps, on a le soin de supprimer
toutes les petites branches qui poussent
au bas de la principale qu'on a choisie pour
former la tige.

On peut greffer les cerisiers
de toutes les manières, mais le plus ordi-
nairement on n'emploie que la greffe
en cusson pour les jeunes sujets, et celle

en l'ente pour les vieux arbres.

les premiers se grellent à oeil
dormant, depuis le milieu d'août jusqu'en
septembre, tant que l'arbre est encore en sève.

quand on en grelle à oeil dor-
mant, on coupe au printemps suivant la tête de
ceux qui ont pris, au dessus et le plus près qu'il
est possible de la grelle, ensuite lorsque celle-ci
est longue, il est bon de l'attacher pour la
garantir des coups de vent, qui sans cela, pour-
raient l'éclater, ou la détacher.

il faut aussi avoir le soin
de bourgeonner toutes les poussees qui vien-
nent au dessous de la grelle, le long de la
tige.

ces arbres ainsi

gouvernés, seront bons à mettre en place
à la fin de l'automne suivant.

La grêle en lente ne se prax
tque que sur les vieux arbres, et comme les plaies
faites aux cerisiers ne se recouvrent que d'éc.
lécilement et lentement, et que les grêlles
sont très sujettes à se décolorer, pour éviter
cet inconvénient, plusieurs cultivateurs em-
ploient maintenant pour les vieux arbres
l'éclisson, de préférence à la grêle en
fente.

ils rabattent à la fin de l'hiver
les grosses branches jusqu'à trois ou quatre
pieds du tronc, et ils placent des écussons
au mois d'août de l'année suivante, sur les

nouvelles poussees, il n'est nécessaire de les
 ployer en entier, que lorsqu'on veut changer
 la nature et la qualité du fruit, car on peut
 ne le pratiquer qu'en partie, c'est à dire, sans
 mettre de nouvelles greffes, lorsqu'il n'est question
 que de raffermir les arbres, qui ne rapportent
 plus de beaux fruits, que parce que leur bois
 est trop vieux, l'expérience ayant appris
 que si on les taille de manière à les forcer
 de pousser des jeunes branches, celles-ci
 redonneront de beaux fruits.

quand on plante une cerisaie,
 les arbres doivent être distans les uns des
 autres, de trente à trente six pieds. Et on
 veut que la terre qu'on sous les arbres

est encore assez clair, pour être ensemencé
avec avantage.

les cerisiers mis en place et greffés
ne demandent plus d'autre soin que d'être
laboués une fois avant la fin de chaque hiver,
ou au commencement du printemps.

le luncien leur est plus nuisible,
qu'utile. le seul engrais qui puisse leur
convenir, sont les feuilles d'arbres bien
consommées, ou des gazons pourris.

ils ne souffrent pas la bête,
et la serpette leur est toujours plus ou
moins nuisible, parce que la moindre
plaie qu'on leur fait, est suivie d'un écoule-
ment de gomme d'autant plus préjudiciable

able, qu'il est plus abondant.

quoique la plus part des cerisiers
aiment à croître en plein vent, on leur préfère
en meilleur, les jacobins de montreuil près
Paris, pays renommé pour la culture des
fruits en général, sont parvenus à cultiver
quelques variétés en espalier, et par ce moyen
ils obtiennent des cerises environ quinze jours
plustôt, qu'on ne pourroit en avoir des arbres
en plein vent.

il y a deux variétés surtout qui
sont cultivées de cette manière, c'est le cerisier
nain à fruits précoces, et le cerisier
d'angle terre hâtif.

pour les accommoder à l'usage.

4
gratter, on leur donne deux branches jeunes
égales, comme aux pîchers, mais au lieu de
les concentrer par des ravallements, on les
taille longues, on étend tous les jeunes rameaux
qui poussent, et on en retranche que ce qu'il
est impossible de placer sur le treillage, ou sur
la muraille, parce que le cressier ne donne de
fruit que sur le nouveau bois, et que les boutons
au lieu d'être placés dans toute la longueur
des branches, sont seulement groupés vers
leur extrémité.

Le bois de cressier est naturellement
roussâtre, et très susceptible de prendre
une couleur plus foncée, si on veut la lui
donner.

il est employé aux



mêmes usages que celui d'émonissier, mais
 en général, on lui préfère ce dernier qui
 est plus dur et plus serré. celui-ci pèse etant
 vert soixante ou une livres, treize onces par
 pied cube, la dessication lui fait perdre un
 peu plus de la seizième partie de son volume,
 et il ne pèse plus etant sec, que cinquante quatre
 livres quinze onces.

c'est un bois, doux et facile à
 travailler, les menuisiers et les ébénistes le
 recherchent pour faire des meubles, les luthiers
 s'en servent pour faire des instrumens de musi-
 que, parce qu'il est sonore, mais les tournois
 surtout en font un grand usage, et une grande
 consommation, pour faire des chaises et des

l'autrefois.

les ouvriers se contentoient autrefois
de passer sur leurs ouvrages de merisier, un
pinceau trempé dans de l'eau de chaux, mais
ce bois étoit alors sujet à pâlir, et il ne conser-
voit que pendant peu de temps la teinte rougeâtre
qu'on lui avoit donnée.

aujourd'hui ils lui font prendre
une belle couleur de rouge brun, ou acajou, en le
mettant tremper pendant vingt quatre, ou
trente six heures dans de l'eau de chaux, et
en le polissant ensuite.

la couleur qu'il prend par ce moyen
est très solide, et n'est plus sujette à pâlir, dans
les pays où les merisiers sont communs, dans

les forêts, ou en lait de bois de charpente, des
planches, des douves et en la brique des bou-
reaux, qui passent pour donner un goût agré-
able au vin qu'on y enferme.

les cerises sont adoucissantes l'ax-
etives, et rafraichissantes, surtout celles qui
sont acides. le suc de ces dernières étendu dans
de l'eau avec du sucre, fait en été une liqueur
agréable, qui peut remplacer la limonade.

l'eau distillée des menthes noires
qui se fait en distillant ces fruits sans qu'ils aient
fermenté, et qui ne contient rien de spiritueux,
est peu employée par les médecins français,
mais elle l'est beaucoup en Allemagne et en Angle-
terre.

on la donne comme antispas-

moelique ou calmante, dans les convulsions des
enfants, dans la coqueluche.

on fait avec les cerises seches bouillies
dans l'eau une tisane pectorale, utile dans les
affections catarrhales. l'infusion des queues de
cerises passe pour être très diurétique.

quelques personnes nous ont
assurés avoir vu des hydropiques guéris
par ce moyen, mais au moins soulagés.

lorsqu'on veut faire du vin de
maides rouges ou rouges, il faut mettre
les cerises sans leurs queues, dans un
tonneau défilé, on les verse avec un pillon
et on les couvre.

la fermentation vinense

ne s'avale pas à se développer, surtout si
 l'air chaud, et on la complète en remuant le
 tout chaque jour, pour en mélanger les parties.

il ne faut que cinq ou six jours
 de cuvage, pour rendre le vin en état d'être
 transvasé.

ce vin bien fait est agréable,
 mais il se gâche difficilement, même quand
 on le met sur le champ en bouteilles.

on fait aussi du vin de cerise
 de cette manière : on choisit des cerises
 acides bien mûres, et prélève seulement
 celles dont le jus est noir, on les écrase, et
 après avoir retiré les noyaux, on met le
 marc et le jus fermenter comme le vin.

lors qu'on sent que le tout a pris
une odeur, et une saveur vineuse, on exprime
le Jus à la presse, et on le verse dans une
ecuelle, ou dans un petit baril, en ajoutant une
livre et demi quatorze de sucre pour chaque
pinte de Jus avec les noyaux, qu'on a eu le
soin de concasser.

La fermentation recommence,
et quand elle a cessé, on soutire à clair cette
liqueur, on la brée, on la passe à la chausse
ou au papier gris, pour le conserver
dans des bouteilles bien bouchées, le
jus des cerises prend autant de force que le
houx, fait une liqueur agréable à
boire, et qui peut se conserver pendant

plusieurs années.

le Kirschenwasser est une liqueur spiritueuse, une espèce d'eau de vie très forte, qu'on obtient par la distillation, la merise noire sauvage fournit le meilleur.

pour le faire on prend les merises que l'on crase avec le tiers ou la moitié tout au plus des noyaux concassés, et au moment où la fermentation vineuse est bien établie, on met le tout dans la cucurbitelle d'un alambic, ayant soin d'en le remplir que jusqu'aux deux tiers, et on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu environ une pinte de liqueur, sur vingt livres de matière et

tant que la liqueur passe claire et
complète.

Le marasquin est une autre
liqueur alcoolique, faite avec une
petite cerise verte, qu'on appelle en
Italie marasca.

On recueille les cerises lorsqu'elles
sont parfaitement mûres, on retire les
queues, on cerase les fruits et les amandes,
et le tout est jeté dans une cuve, pour le
laiser fermenter, on délaye ensuite avec
le jus de ce fruit, autant de livres de miel
blanc, qu'on a cerasé de quintaux de
cerises, puis on le jette dans la cuve; on
boute et quand le liquide a égrugé le

même degré de fermentation, qu'on lui
subir au bain, on le verse dans de grands
à lambies, on procède à la distillation.

Six mois ou un an après avoir
converti ce vin en eau de vie, on rectifie cette
liqueur au bain marie, et on répète cette
opération autant de fois qu'on estime devoir
le faire, c'est à dire jusqu'à ce que tout l'esprit
soit dépouillé de tout corps hétérogène,
ce qu'on connoît à l'odeur, et à la saveur
agréable de cette liqueur.

On lui soude ensuite du sucre
blanc dans une suffisante quantité d'eau
simple, on le mêle avec l'esprit de vie, et on
laisse vieillir le mélange.

meilleur et le plus estimé, se fait à Lara
en chalmatré.

le Corisier de S^{te} Lucie est un ar-
bre de troisième grandeur, qui se lève à
quinze ou dix huit pieds, et même davantage
lorsqu'il est cultivé dans un bon ter-
rain.

Son tronc et ses rameaux sont
couverts d'une écorce d'un brun rougeâtre,
les feuilles sont alternes pétiolées, ovales,
presque rondes, glabres, d'un vert gai, un
peu pointues, munies sur leurs bords et
leurs nervures, très courtes, et glanduleuses.
Les fleurs se développent au même temps
que les feuilles, elles sont portées sur des

pédoncules de six à huit lignes de longueur,
 ou, et disposées en grappes lâches, qui
 ont l'aspect d'un corymbe, parce que les
 pédoncules inférieurs, sont plus longs que
 les supérieurs.

Les grappes, ordinairement
 formées de six à huit fleurs, sont éparpillées
 sur les rameaux.

Leur pédoncule commun
 est chargé d'une ou deux folioles, et chaque
 pédicelle est accompagné d'une petite brac-
 tée.

Chaque fleur est composée d'une
 calice à cinq divisions obtuses, réfléchies
 en dedans, d'une corolle à cinq pétales ov,

ales de couleur blanche, les étamines et le pistil
sont de la longueur des pétales.

les fruits moitié plus petits
qu'une cerise ordinaire, sont noirs à très
dûne saveur très amère.

il ny a que les oiseaux qui les
mangent.

ce arbre a deux variétés,
la première est caractérisée par la couleur
de ses feuilles, et la deuxième par la
couleur de ses fruits, qui sont jaunes.

le bois de *S. lucida* croît naturellement
dans plusieurs contrées de l'Europe.

il n'est pas rare en France,
surtout dans les pays des montagnes, car il

est très commun aux environs de St^e Lucie
dans les verges, d'où il a pris le nom qu'il porte,
ou le plante dans les bosquets.

ses fleurs qui paroissent au
mois d'avril, sont un assez joli spectacle.

lorsqu'on le greffe sur le mûre
cissier commun, il devient beaucoup plus
vigoureux, et il s'élève bien davantage, il est
d'ailleurs très rustique, puisque dans les lieux
où il croît naturellement, on le trouve souvent
dans les fentes des rochers, et il est inutile
lorsqu'on le cultive, de lui donner aucune
soin particulière.

le bois de St^e Lucie sert de sujet
pour greffer toutes les variétés ou espèces

de cerises, il croît beaucoup mieux dans les
 terrains maigres et argilleux, que le
 merisier; c'est une erreur de croire, que les
 cerises greffées sur cet arbre, prennent
 une saveur aigre.



cerisier de ^{ste} lucie, *Cerasus mahaleb*.



Cerisier merisier.

Cerasus aquina.

classe Dicotylédon, ord. monogynie .. (Linn)

classe nat. les rosacées, .. (Juss.)

nom vulg. merisier

cet arbre, vulgairement appelée merisier, est un arbre dont le tronc en quelque part la grosseur d'un homme adulte, s'élève à trente, et quarante pieds,

ses branches sont peu étalées et peu touffues, assez recrépées,

leur écorce est d'un gris cendré avec une teinte rougeâtre, les

feuilles sont longues de trois à quatre
pouces, ovales, aiguës, velutées en dedans, glabres,
d'un vert luisant en dessus, très légèrement
pubescentes en dessous, et d'un vert blanchâtre.

elles portent ordinairement
deux glandes à leur base, et ces glandes
sont placées sur les pétioles, ceux-ci ont
deux à quinze lignes de longueur.

ils sont rougeâtres glabres, et
faibles, ce qui fait que les feuilles sont
toujours plus ou moins pendantes.

les fleurs portées également sur
des pédoncules grêles, de quinze à vingt
lignes de longueur, et même davantage,
sont aussi pendantes, disposées de deux

à quatre, rarement en plus grand
nombre, en ombelles sessiles, et quel que
fois tou à fait solitaires.

leur calice est réfléchi, leur
corolle est blanche, peu ouverte, à pétales
ovales, échancrés en cœur à leur sommet.

les fruits qui succèdent aux
fleurs sont petits, ils nous que quatre lignes
environ de diamètre, sur cinq de hauteur,
ils sont à peu près également larges à
leurs deux extrémités, de manière que leur
forme est plutôt ovoïde qu'en cœur, leur
péau est d'un rouge foncé ou noirâtre, leur
chair est de la même couleur, peu abondante,
d'une saveur aigre amère avant la maturité,

et lade lorsque le fruit est parfaitement
 mur, le noyau est ovale, très adhérent à la
 chair, tout gros pour le volume du fruit.

Le merisier fleurit en avril, et ses
 fruits sont murs en juin. Cet arbre croît
 spontanément dans les forêts de l'Europe.
 Il se trouve aussi en Afrique.



Cerisier merisier, cerasus avium.



merisier à gros fruits jaunes.

cerasus major sylvestris, luteo colore,

classe Icosandrie, ord. monogynie. (Linn.)

fam. des Rosacées - - - - - (Juss.)

nom vulg.

cet arbre produit des merises toutes jaunes

nes, mais la saveur n'en est pas plus agré-

able, c'est plutôt un arbre d'agrément,

que d'utilité.





Merises jaunes.



merisier à fruit blanc.

Cerasus major sylvestris, albo colore.

classe Icosandrie, ord. monogynie (Linn)

fam. nat. les rosacées (Juss).

nom vulg.

Le merisier est cultivé dans beaucoup de
Jardens, sous le nom impropre de cerise
blanche, ou cerise ambrée, etc. d'un blanc
tirant sur le jaune couleur d'ambre, ou
légèrement teinte de rouge dans la partie
exposée au soleil, elle est douce, sucrée, sans
agréable, aussi de toutes les merises c'est
la variété la plus répandue.



merises Blanche.



merisier à gros fruit noir.

cerasus major sylvestris, nigro fructu.

classe de ~~sa~~ andrie, ou de monogynie -- (Linn)

l'ann. nat. les rosacées ----- (Juss)

non vulg.

cette variété ne s'élève pas autant que les
autres merisiers, dont le fruit est plus
petit.

ses feuilles sont d'un vert plus
foncé, et leurs nervures sont ordinaires.
même d'une couleur rougeâtre.

le fruit approche pour la
grosseur, de celui des petites guignes, il

est allongé et il prend à une longue
 queue. Sa chair est tendre, et un rouge très
 foncé presque noir, et une sucrée, mais un
 peu fade. ce merisier est cultivé pour
 ses fruits, que les marchands de liqueur
 emploient pour colorer leurs ratafias.
 ils servent surtout à la fabrication du
 Kirschen Wasser.



grosses merises noires.



cérissier à feuilles luisantes.

cerasus chamaecerasus.

classe Dicotylédon, ord monogynie -- (Linn)

fam. des Rosacées -- -- -- L. (Juss)

nom vulg. cérissier de Sibérie.

Linné n'avoit regardé ce petit cérissier

que comme une variété du cérissier vulgaire,

mais il en diffère trop pour croire ce rappro-

chement naturel, et c'est avec raison que Jacquin

l'a séparé, comme faisant une espèce distincte.

ce arbrisseau s'élève à trois

ou quatre pieds au plus, il est très rameux, il

comme un buisson très touffu, ses branches

et son tronc sont couverts d'une écorce gris-
sâtre avec quelques points lanugineux, les rameaux
sont garnis de feuilles éparses petiolées, ovales,
oblongues, très glabres des deux côtés, luisantes
en dessus, crénelées plutôt que dentelées sur
leurs bords, et ordinairement obtuses, quel-
que fois munies de glandes à peine visibles, d'autres
fois en étant totalement dépourvues.

les fleurs sont portées sur des
pédoncules assez longs solitaires, ou le plus
souvent réunies de deux à cinq, en ombelles
sessiles et axillaires.

leurs pétales sont petits, de couleur
blanche.

il leur succède des fruits durs

rouge vil, et dont la chair est rouge très
acide, il y a cependant rien de désagréable lors
de leur parfaite maturité.

Ce petit cresson fleurit à la fin
d'avril, ou au commencement de May, ses fruits
mûrissent deux Mois après.

Il croît naturellement dans les
lieux secs et sur les collines en autriche, en
moravie, en hongrie, en moldavie.

On le cultive dans quelques
jardins. il fait au printemps un assez joli effet
dans les bosquets, lorsqu'il est en fleur.

À la fin de l'été il a encore un
aspect très agréable, que lui donnent ses fleurs
les laitues et ses fruits rouges, dont souvent

il reste chargé pendant longtemps, par ce
qu'on ne les cueille pas pour les manger, et que
les oiseaux ni touchent pas.

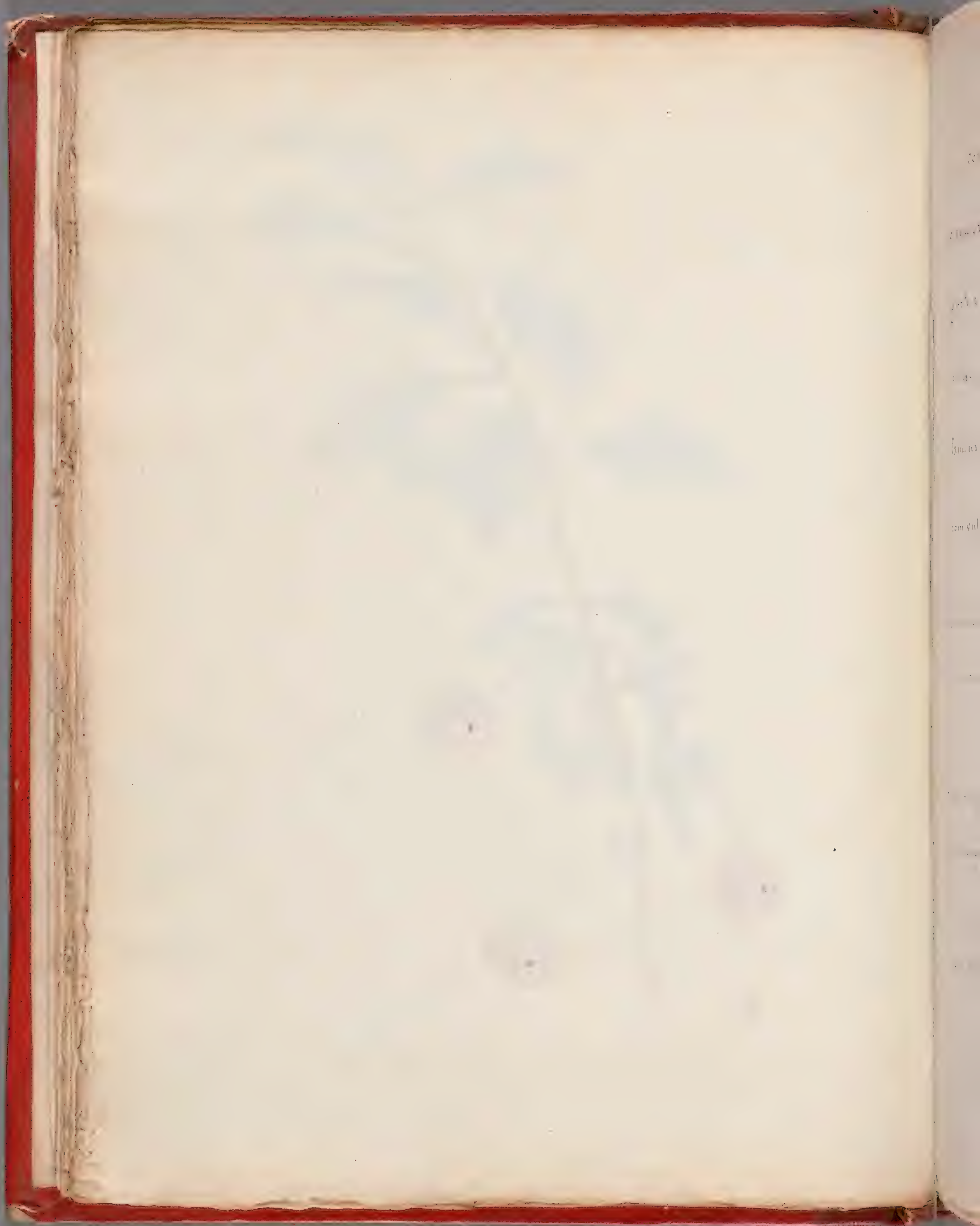
il est susceptible d'être taillé
au ciseau, et de prendre toutes les formes
qu'on voudra lui donner, mais nous croyons
que si on vouloit le rendre utile, ce seroit sur-
tout en le faisant servir de sujet pour greffer
les bonnes espèces de cerises, nulle autre espèce
ou variété, ne nous paroît aussi propre que ce
petit arbrisseau, pour former des cerisiers
nains, qu'on pourroit toujours tenir avec
facilité dans des pots, ou dans des caisses ou
qui seroient principalement utiles dans
les petits jardins.

ce covisier se multiplie par
ses noyaux, que l'on sème en pleine terre.

sa culture ne demande aucune
soin particulier.



cerisier à f^les luisantes ou cerisier de Sibérie,
Cerasus chaenocerasus.



cerise de mont morency.

cerasus sativa, fructu rotundo, magno, rubro

grate acidulo.

classe Dioscoride, ord. monogynie -- (Linn)

fam. nat. les Rosacées -- (Juss)

nom vulg.

ce arbre ressemble beaucoup au cerisier lital
par sa taille, son port, ses feuilles, et sa vertue.

le fruit est moins gros que
celui du gros ocher, et porte sur des pédoncules
plus longs, ils ont quinze à dix lignes.

sa peau est d'un rouge foncé
cous de sa parfaite maturité.

26
sa chair est blanche, pas trop
acide, et d'un goût agréable.

cette cerise mûrit au commen-
cement de Juillet.

on la cultive aux environs
de Paris de préférence au gros globe, quoique
celle lui soit inférieure en grosseur et en
bonté, parce que cette espèce est d'un grand
rapport, et qu'elle est plus hâtive.

les cultivateurs trouvent plus
d'avantages à le planter.

aujourd'hui le cerisier de montmorency
n'est pas aujourd'hui plus commun dans la
vallée de ce nom, qu'ailleurs; il y est même
devenu plus rare depuis la révolution, époque

pendant la quelle, on a abbatu et arraché une
grande partie des arbres qui bordoient les
chemins, et qui couvroient la plus part des
chemins de ce canton.

explication de la planche.

1. fleur entiere.
2. le calice, les etam. le pistil.
3. le pistil separé.
4. coupe du fruit.
5. noyau separé.



15

lowe d



cerise de montmorency. *cerasus sativa*.



guindoux blancs, à fruits ambres.

Cerasus sibirica, fruit succinifère coloré.

classe Tcosandrie, ord monogynie .. (lien)

laminat. les Rosacees (Juss.)

asurula.

ce coxisier est un des plus grands de toutes les
-variétés de lespées.

il soutient bien ses branches qui
sont très longues.

il donne beaucoup de fleurs, mais
qui sont petites & avortent.

les fruits sont gros, arrondis
à leur extrémité, un peu aplatis à leur base,

sur des pedoncles de
 cinq à vingt quatre lignes de longueur.

Lors qu'ils sont jeunes,
 d'un jaune d'ambre, le plus ou le moins de
 rouge par dessus lors de la maturité, et d'un
 blanc de côté exposé au soleil.

La chair est blanche douce,
 succulente, excellente.

Cette espèce est communément
 cultivée.

elle est peu répandue, & plus
 d'un ses bonnes qualités devraient lui donner
 une préférence, sur toutes les autres.
 Je vous en prie, & **engager** à la cultiver,
 car sa culture n'est pas plus difficile,

mais, comme nous l'avons dit, elle a
de l'air de nous effrayer, et c'est sans
doute cette raison qui empêche de la multi-
plier d'avantage.



guindoux blanc à fruits ambres
Cerasus sativa succineo colore



cerisier à bouquets,

Cerasus, uno pediculo plura.

classe Scosandrie, ord. monogynie --- (Linn)

fam. nat. les Rosacées. --- (Juss)

nom vulg.

la hauteur de cet arbre est moyenne entre

cerisier nain, & cerisier à cerises naines,

il est très fertile, bon fruit,

les branches sont de même faibles & penchées
les...

est bien un caractère

particulier, qui seroit suffisant pour en faire

une espèce bien distincte, si ce cerisier...

trouvé d'origine dans les forêts, et si on n'en
pas porte à croire, que la singularité qu'il pre
sente, n'est qu'une nouveauté.

Les fleurs ont un caractère particulier
et distinct; les sou disposées en ombelles assez lour
des, il n'est pas rare d'en voir sortir quatre et six
à même bouton.

Les calices et les pétales n'ont rien
de particulier, mais le centre de la fleur
est occupé par plusieurs pistils (un à douze)
dont une partie avorte ordinairement,
mais d'un grand nombre se développent, et ac
compagnent des fruits parfaits.

Les fruits au nombre de trois
quatre cinq et souvent plus, sont des baies

à l'extrémité de leur pédoncule.

ils sont tout serrés les uns

contre les autres, comprimés par les côtés

ou ils se touchent, mais bien distincts, même

même adhérens ensemble, et chacun muni

d'un noyau.

ce fruit mûrit vers le milieu de

Juin.

sa chair est blanche, mais

trop acide pour qu'on puisse la manger crue,

même qu'on compote, ou glacée au sucre.

ce n'est que sur les vieux

arbres, qu'on trouve des bouquets de fruit

à douze cerises.

sur les jeunes arbres

le même pedoncule ne porte qu'un, deux, trois,
et au plus cinq corises.

On ne sait pas s'il se propage autrement
que par la grêle. s'il se reproduit
de noyaux, et s'il représenteroit ce caractère
constant de Polygamie. dans ce dernier cas,
on pourroit croire qu'il en une espèce distincte.



cerisier à Bouquet
cerasus uno pediculo plures serens.



cerisier toujours fleuri.

cerasus semper florens.

classe Dicotylédon, ord. monogynie --- (Linn)

fam. nat. les rosacées --- (Juss)

nom vulg.

le cerisier toujours fleuri, est un arbre moyen,
dont les branches sont touffues, faibles, et pen-
dantes, ses feuilles sont alternes sur les rameaux
pétioles, ovales, un peu lancéolées, dentées en scie
aigues.

les deux dents les plus rapprochées
de la base de la feuille, portent ordinairement
chacune une glande.

les

Flours naissent sur des petits rameaux, garnis
de feuilles.

elles sont solitaires, axillaires,
ou terminales, portées sur de longs pédoncules
qui sont munis vers leur base, d'une petite
bractée particulière, outre la feuille dans la
selle de laquelle, ils sont placés.

ces fleurs au nombre de quatre
à huit sur chaque rameau, sont ~~exaltées~~ les
unes des autres, et ne forment qu'une grappe
somme impurifiée.

les divisions du calice sont
dentées réfléchies, les pétales sont ovales,
blancs, peu ouverts.

les fruits de la grosseur des pois

petites cerises, ou la peau dure, d'un rouge clair
 et la chair blanche acide, d'une saveur peu
 agréable.

Le fruit de médiocre qualité ne
 mériteroit pas d'être cultivé, s'il n'avoit l'avanta-
 tage de ne mûrir que vers la fin de l'automne,
 saison où il n'y a plus de fruits de ce genre.

Ce cerisier a cela de particu-
 lier, que ses premières fleurs paroissent au
 mois de juin,

celles-ci sont remplacées par
 d'autres, qui se succèdent sans cesse pendant
 le reste de l'été, et les fruits produits par les
 premières fleurs, viennent à mûrir dans
 l'ordre ordinaire.

l'arbre

est souvent à l'automne chargé en même
 temps de fleurs, de fruits verts, et de fruits
 murs.

on ne sait d'où il est originaire.

quand on le cultive, il faut
 avoir le soin de le dégarnir d'une prodigieuse
 quantité de branches chétives.

Sans cette précaution, qui ne
 demande qu'un peu de surveillance et
 d'exactitude, les fleurs des branches du
 milieu de l'arbre, avortent.

il faut aussi, et ce qui
 occasionne encore peu de peine, et de peu
 de frais, le débarrasser pour la propreté

et la parure de l'arbre, de tous les petits
rameaux qui, après avoir porté du fruit,
se dessèchent l'hiver suivant.



cerasus semper florens, cerisier toujours fleuri



griotte d'Espagne.

Cerasus sativa, fructu maximo.

classe Jéosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

lin. nat. les Rosacées ----- (Juss)

HOWARD.

cet arbre est vigoureux, d'une médiocre grandeur, et d'un assez bon rapport.

son fruit est très gros, ayant quelque fois plus d'un pouce de diamètre, sur onze lignes de hauteur. il est de forme allongée, moindre vers la tête que vers le pédoncule, qui est fort gros, et médiocrement large un peu applati sur son diamètre.

la

peau est d'un rouge très brun, ou violet foncé
tirant sur le noir, un peu lavé de bleu.

la chair est rouge comme celle
des griottes, un peu ferme, et moins fondante
que celle des bonnes cerises, et peu relevée.
ce beau fruit mûrit dans le commencement
de Juillet.



griotte d'espagne , cerasus sativa, subcordato fructu,
maximo,



Cerise gros globe à courte queue.

Cerasus salix, fructu majore, brevi pediculo.

classe Dicotylédon, ord. monogynie - - - (Linn)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

ce cerisier donne beaucoup de fleurs, mais il
ne se délicate point son fruit, et ne rapporte
ordinairement que peu, ce qui le fait nommer
cerisier coulard.

ce fruit porté sur un pédoncule
très court, de cinq à sept lignes en gros,
applati à sa base, et à son extrémité opposée.

son diamètre est de onze

lignes, et sa hauteur d'un peu plus de
huit.

sa peau est d'un rouge vil
et brillant, peu louché,

sa chair d'un blanc jaunâ-
tre, est peu acide, très agréable,

cette excellente cerise, une
des meilleures que l'on puisse cultiver, et
bien connue mais peu répandue, et ce-
pendant elle méritera de l'être à tous
égards, à cause de ses rares et excellentes
qualités.

la raison en est sans doute, par-
ce qu'il nous est difficilement, et qu'il n'est
pas d'un grand produit.

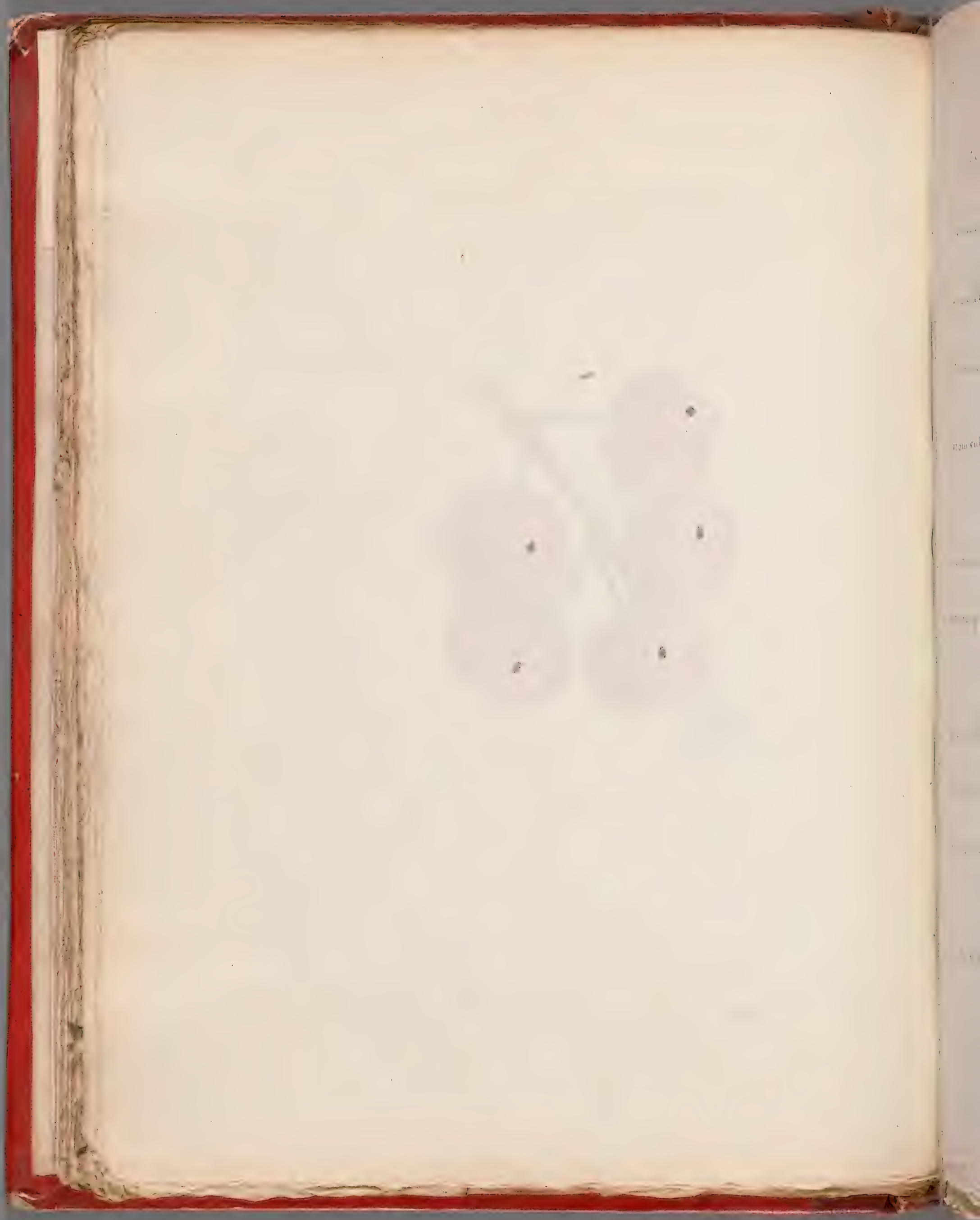
ne le trouve guères dans les grands vergers,
et ce n'est que dans les jardins particuliers,
qu'on cultive cette espèce.

elle mûrit vers le milieu de

Juillet.



gros gobei, cerasus sativa acido fructu pediculo brevi



cerise d'Angleterre.

cerasus sativa multiflora, fructu magno.

classe Dioscoride, ord. monogynie --- (lin)

fam. nat. les Rosacées --- (Juss)

nom vulg.

Cet arbre devient assez grand, et il rapporte
beaucoup.

ses fleurs sont grandes, dis-
posées trois à cinq ensemble par ombelles,
qui sont groupées au nombre de dix à
quinze à l'extrémité des rameaux.

ses fruits ont dix lignes
de diamètre, sur neuf de hauteur.

ils sont plus gros à leur base, qu'à
leur sommet, et un peu aplatis sur les
côtés, ce qui leur donne la forme d'une
grosse grappe racornée.

Le pèdoncule est grêle, long
d'un pouce et demi à deux pouces, lors
de la parfaite maturité, qui arrive à la
fin du mois de Juin, ou au plus tard
au commencement (*) la peau devient d'un
rouge louché tirant moins sur le noir,
que les autres espèces de grappes.

La chair est rouge douce,
agréable, mais peu relevée.

cette

(*) de Juillet.

cette variété est une des
plus cultivées, elle est très répandue et
elle mérite de l'être.



cerise d'angleterre
cerasus sativa, multiflora suavissimo fructu.



guigne blanche précoce.

cerasus major hortensis, fructu albo.

classe Dicotyléedre, ord. monogynie --- (Linn)

fam. nat. les rosacées. --- (Juss)

rem. vulg. guigne de la pentecôte.

ce fruit commence à paroître dès la fin de
may. il en alors petit blanc, d'un rouge très
clair & d'une saveur fade, mais comme c'est
un des premiers fruits, il en assez recherché.
à la mi-juin, lors qu'il a acquis toute sa gros-
seur, & qu'il en parfaitement mur, il a quel-
que fois plus de neuf lignes de diamètre, sur
sept de hauteur. La couleur de sa peau

devenue plus tendre, est d'un beau rouge sur
un fond jaune clair. sa chair est assez ferme,
nourrie, et de bon goût.



origines précoces } cerasus major hortensis.
origines blanches }



Ornithog. noire,

Cerasus major hortensis, fructu nigrescente.

classe Dioscoride, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

cette graine plus petite que la précédente,
à la peau fine, d'un brun presque noir lorsque
le fruit est bien mur, sa chair est d'un rouge
très foncé tendre sans être molle, et ayant une
de saveur, elle mûrit dans le commencement
de Juin.



origine noire cerasus major hortensis
fructu nigricante.



Bigarreau noir de norwege.

cerasus major hortensis, carne dura sapida.

classe Jussauvrie, ord. monogque. (Linn.)

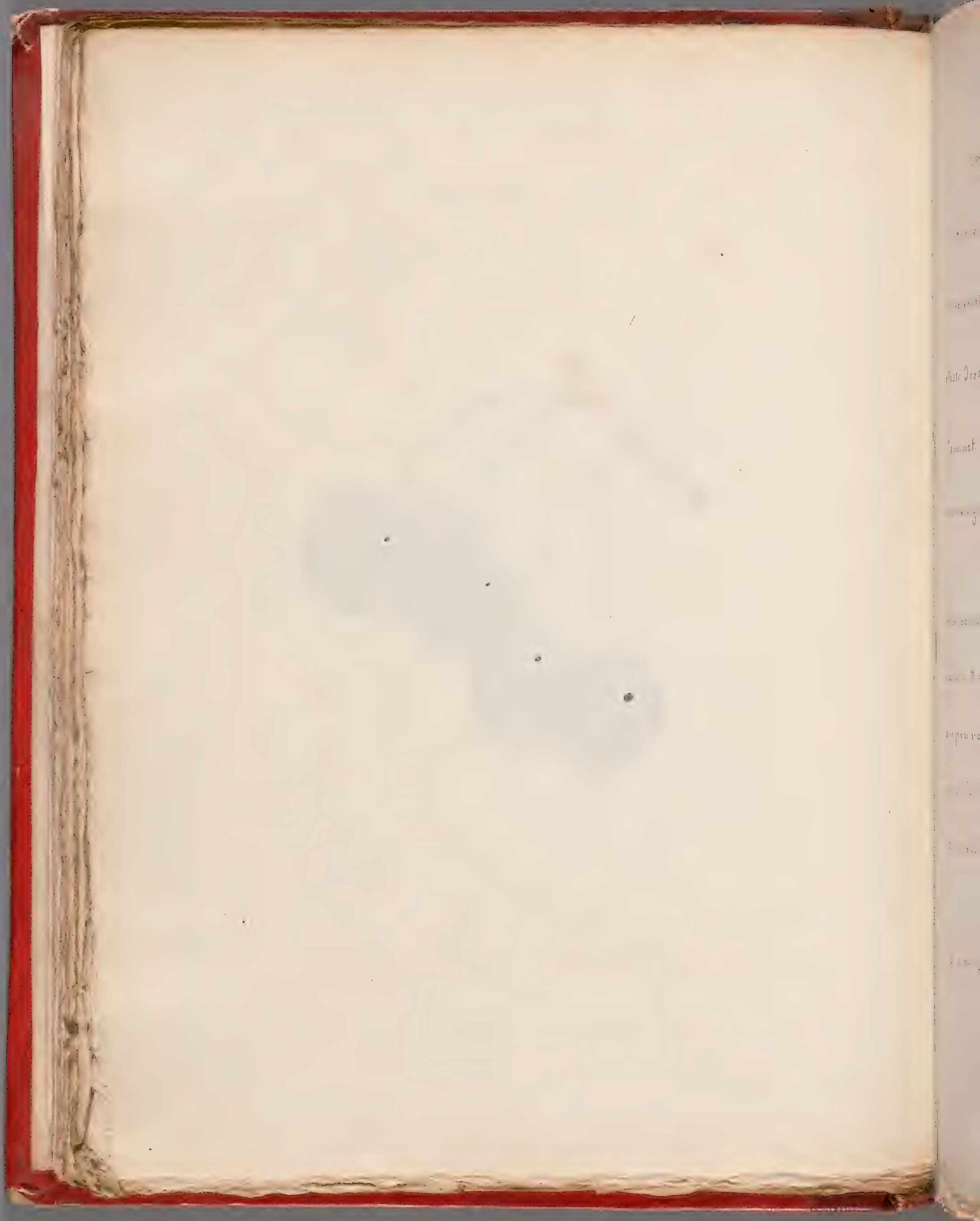
l'innat. les Rosacées (Juss.).

nom vulg.

Les feuilles de ce Bigarreauxier se soutiennent
mieux, que celles des autres variétés. Son fruit
n'est pas sensiblement aplati, il a neuf lignes
de hauteur, sur un diamètre égal. Sa forme est
un peu oblongue, sans être cordiforme, la peau,
lors qu'il est bien mûr, est aussi noire que celle
de certaines guignes. Sa chair est très ferme,
peu aqueuse, rouge et d'un goût peu relevé.



Bigarreau noir, cerise de Norwege
cerasus major hortensis, carne dura sapida.



abricotier pêche.

armeniaca fructu maximo, vix compresso,

hinc subluteo, inde rubescens, nucleo amaro.

classe Dioscoride, ord. monogynie - - - (Linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

l'abricotier est un arbre de moyenne grandeur,

dont le tronc est revêtu d'une écorce brune

un peu rougeâtre, dont les branches s'étendent

pour former une tête assez large, et à peu près

arrondie.

ses feuilles sont alternes un

peu arrondies, presque échancrées en cœur à

leur base, rétrécies en pointe à leur sommet,
larges d'environ trois lignes, très glabres, d'un vert
gris, dentelées sur leurs bords; elles sont portées
sur des pétioles longs d'un ligne, et chargés
de quelques glandes.

Les fleurs, qui paroissent avant le
développement des feuilles à la fin de mars, ou
au commencement d'avril dans le nord de la France,
et au mois ou six semaines plutôt dans les dé-
partemens du midi, sont sessiles sur les jeunes
rameaux, dans les aisselles des anciennes feuilles,
ou pour mieux dire, à la place que celles-ci
occupoient l'année précédente.

quelque fois elles sont
solitaires, mais le plus souvent on les trouve

rassemblées en groupes de trois à six,
et même jusqu'à quinze, et plus.

chaque fleur est composée d'un
calice corollaire, à cinq divisions obtuses,
moitié plus courtes que la corolle, de cinq
pétales blancs arrondis longs de cinq à
six lignes, concaves, attachés par un onglet
très court au bord intérieur du calice entre
ses échancrures, de vingt à trente étamens
pres de la longueur des pétales, ou à peu
près, d'un ovaire globuleux velu, placé au
centre du calice, surmonté d'un style aussi
long que les étamines, et terminé par un
stigmate orbiculaire.

il leur succede des fruits

charnus, arrondis, un peu comprimés,
creusés sur un de leur côté, et suivant leur
hauteur d'un sillon longitudinal, plus ou moins
profond, couverts d'une peau revêtue d'un
duvet très court et velouté jaune, avec quelques
taches rouges, et même tout à fait de cette couleur
du côté exposé au soleil.

cette peau est fortement adhé-
rente à la pulpe, et celle-ci est d'un jaune assez
foncé, surtout dans l'abricot pêche (variété de
l'abricot commun)

la pulpe est tendre, succulente,
aqueuse, un peu pâteuse, et d'une saveur peu
relevée, mais cependant agréable.

elle enveloppe un noyau osseux

comprimé, dans le quel est en fermé un noyau
amère.

Les fruits de cet arbre mûrissent
vers le milieu de Juillet, ou à la fin de ce mois,
dans le climat de Paris.

L'abricotier est un arbre exotique
à l'Europe, il y est seulement naturalisé, aussi
l'espèce sauvage n'est elle pas comme celle qui
croît naturellement en perse.

L'abricotier pêche, nommé aussi
abricot de piémont, et mal à propos abricot
de nancy, de Wurtemberg ou de nuremberg,
est le plus gros, et le meilleur de tous ceux
que nous connoissons.

il a souvent plus de deux

peu de diamètre.

la peau est d'un jaune lauve, un peu
marquée de rouge du côté du soleil.

la chair est d'un jaune très foncé
tirant sur le lauve, d'un goût excellent, fondante,
pleine d'une eau bien sucrée, et très parfumée.

son noyau est ovale comprimé,
également convexe sur les deux faces, ayant
treize à quatorze lignes de hauteur, sur
dix à douze de largeur.

il contient une amande amère.
ce fruit, dans le climat de Paris, commence à mûrir
dans les premiers jours d'août.

l'abricotier pêche est originaire du

provençale, d'où il a passé d'abord en provençe et en
 languedoc, et quoi qu'il n'y ait rien au plus que
 quant à ce qui a été apporté de Peronas à
 Paris, il y en a très multiplié, et on l'y cultive de pré-
 férence à l'abricotier commun.

il peut se multiplier de noyaux, sans
 qu'il soit nécessaire de le greffer. il forme un arbre
 plus grand, et plus vigoureux que l'espèce commune.

on le cultive plus ordinairement en
 espalier, mais il peut être également planté en plein
 vent, et ses fruits y prennent encore plus de qualité,
 et y acquièrent un goût délicieux.

explication de la planche.

H. J. abricot pèche vu en entier, et coupé vers
 le milieu.



H



I



A



B.



C.

abricot pêche.



abricot alherore..

5

amniacea fructu parvo, compresso, line

Clavo rufo, inde virescente, nucleò

amaro.

classe Scosandrie, ord. monogynie - - - (Linn.)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss.)

nom vulg.

Les feuilles de cet arbre diffèrent un peu de celles
des autres abricotiers, parce qu'elles ont ordi-
nairement à leur base, deux petits appendices
ou oreillettes.

Les fruits sont un peu con-
primés, petits.

ils

ils ont environ quinze lignes dans leur plus grand diamètre, leur peau est d'un jaune verdâtre, du côté qui est placé à l'ombre, et d'un jaune foncé avec quelques taches saillantes d'un rouge brun, du côté du soleil.

leur chair est jaune presque rouge, un peu fondante, d'un goût vineux, et très relevé.

le noyau est plus comprimé que dans les autres espèces.

son amande est amère, il mûrit vers le quinze août, dans le climat de Paris.

il est bien meilleur en plein vent qu'en espalier, aussi en il rare qu'on le cultive de cette manière.

il

se multiplie bien de noyau, sans qu'on ait
besoin de le greffer, c'est ainsi qu'on l'élève
aux environs de Tours, ou il en soit répandu.

explication de la planche.

C. L. abricot arberge vu entier, et coupé vers
fixement.

90



R



L

abricot alberge .



abricotier de Portugal.

armeniaca fructu parvo, rotundo,

hinc flavo, inde rubescente, nucleo

amaro.

classe Trosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

ce abricotier se leve moins que les pées
communes.

Son fruit est aussi un des
plus petits de ce genre.

Rarement il parvient à plus
de quatorze lignes de diamètre.

la peau de l'abricot est d'un
jaune clair, marquée, seulement du côté
qui est exposé au soleil, de quelques fa-
ches, les unes sont rouges, et les autres
brunâtres.

la chair est peu louchée
en couleur, elle est délicate, tendante, d'un goût
relevé, et légèrement adhérente au noyau,
celui-ci est presque lisse, et son amande est
amère.

ce l'abricot mûrit à Paris, vers
le milieu d'août,

on fait avec les noyaux d'abricots
un catalan très estimé, et très facile à faire.

il faut mettre dans une pinte

d'eau de vie bonne et forte, comme aux dâ:
 biricol, il faut les choisir beaux et sans taches,
 et aussitôt que le fruit est bien mur, il faut les
 couvasser et les mettre dans l'eau de vie, on y
 ajoute un gros de saucelle, on les laisse infuser pen:
 dant trois semaines, on y ajoute trois quarterons
 de sucre, et ensuite on passe le tout au papier
 gris, ayant eu le soin de retirer les noyaux
 de l'eau de vie, avant de la sucrer.

explication de la planche.

2 biricol de portugais vu en entier, et coupé
 verticalement.

94



F



S

abricot de portugal



abricotier noir.

Armeniaca atropurpurea.

classe Diosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

ce arbre s'élève moins que l'abricotier commun, et ses différentes variétés. Son tronc est presque toujours tortueux, rarement droit. Il est revêtu d'une écorce d'un gris cendré, écorcée, ses feuilles sont ovales, longues de deux pouces, très finement dentelées, glabres luisantes en dessus, portées sur des pétioles canaliculés, munis de deux à quatre petites

glandes, et longs d'un pouce ou à peu près.

les fleurs sont ordinairement blanches, larges d'environ un pouce ou à peu près, le plus souvent solitaires et disposées une à une à la place qui étoit laissée des feuilles de l'année précédente.

chacune d'elles est composée d'un calice à cinq divisions obtuses d'un rouge brun, de cinq pétales arrondis un peu concaves, rétrécis en un court onglet, de vingt-cinq à trente étamines, dont les filaments sont violets, plus courts que les pétales.

d'un ovaire arrondi, surmonté d'un style corollaire et de la longueur des étamines, et terminé par un stigmate

obtus.

ses fruits sont arrondis, très
légèrement comprimés petits, n'ayant sou-
vent que treize à quatorze lignes tout au plus
quinze, dans leur plus grand diamètre.

ils sont portés sur des pédou-
cules de quatre à cinq lignes de longueur.

leur peau est d'un rouge violet,
très louchée ou noirâtre, un peu veloutée
marquée d'un côté d'une ligne longitudinale,
qui va de l'insertion du pédoncule au sommet
du fruit.

cette ligne est seulement re-
marquable par sa couleur plus louchée, mais
elle ne forme pas de rainure sensible.

La chair est rougeâtre, sans
 tain dans la partie qui est voisine de la
 peau, dans le reste elle est d'un jaune ou d'un
 blanc brunâtre, et fortement adhérente au
 noyau.

leur saveur est donc assez peu
 relevée, ayant même quelque fois un peu
 d'aigreur ou d'astringent, approchant beau-
 coup de certaines prunes de Damas.

Le noyau ressemble aussi à
 celui d'une prune.

il a sept lignes et demi à huit
 lignes de hauteur, sur six à six et demi de
 largeur.

il se termine en pointe assez

regue, et il est comprimé sur son épaisseur,
 étant un peu plus convexe, sur une face que
 sur l'autre.

explication de la planche.

au rameau de labricotier noir.



abricotier noir. *armeniaca atropurpurea*



abricotier rouge, ou angoumois.

armeniaca fructu parvo, oblongo, line
e luteo rubescente, inde rubello,
nucleo dulci.

classe Diosandrie, ord. monogynie (Linn)

fam. nat. les rosacées (Juss)

nom vulg.

ce abricotier ne s'élève pas autant que le
commun, et que la plus grande des autres vari-
étés.

ses feuilles s'écartent davantage
de la forme commune à plusieurs espèces,
étant plus longues que larges, à peu près
ovales, et ordinairement munies de deux

petites oreillettes à leur base.

ses fruits sont petits, souvent
allongés, ayant quatorze à seize lignes dans leur
grand diamètre.

la rainure qui s'étend de la base
à la pointe, est peu marquée.

leur peau est d'un jaune rougeâtre
du côté de l'ombre, et d'un beau rouge vineux
avec des points d'un rouge brun, du côté
exposé au soleil.

leur chair est aussi d'un jaune
tirant sur le rouge, fondante, d'un goût
vineux très relevé très agréable, légère,
sans acide, et d'une odeur forte et péné-
trante.

leur

noyau n'est pas du tout adhérent à la chair.

il est presque rond, et contient
une amande douce, ayant le goût d'uneaveline
fraîche, et dont la peau même n'a presque pas
d'amertume.

cet abricot mûrit à Paris dans les
premiers jours de Juillet, un peu avant l'abricot
commun. il aime à croître en liberté, et au grand
air, l'épailleur ne lui convient pas, il y rapporte son
peu. il est assez rare aux environs de Paris, et
au contraire commun dans la Guyenne, l'aujou, le
d'Auphine, et on y préfère ses fruits à ceux des autres
espèces, que l'on y trouve trop fades.

explication de la planche.

un rameau de l'abricotier aujoumois.



abricotier angoumois.



abricotier noir à feuilles de Pêcher.

armeniaca persicoe folia.

classe Icosandrie, ord. monogynie ... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss.).

nom vulg.

L'abricotier à feuilles de pêcher est une variété de l'abricotier noir, il se distingue seulement par ses feuilles plus allongées, plus étroites, et irrégulièrement dentelées. on trouve même des arbres sur lesquels on observe les deux formes de feuilles réunies, assez souvent même cela se rencontre sur les mêmes rameaux, les feuilles inférieures étant ovales et régulières,

comme nous les avons décrites dans l'espèce
principale, les supérieures au contraire
étant allongées étroites, et irrégulières
sur leurs bords.

les javeliniers sont parvenus
jusqu'à un certain point, à lixer cette variété
en ne la greffant qu'avec des somités garnies
seulement de feuilles étroites.

on n'est pas certain de quel pays
la bricotier noir est indigène.

on le croit originaire de
l'orient.

jusqu'à présent, cet arbre plus
cylindrique qu'utile, et qui a cause de la qualité
médocre de son fruit, n'est guères cultivé

que par quelques amateurs qui se plaisent
à former des collections complètes de toutes
les espèces.

explication de la planche.

A. rameau de la base de l'abricotier noir à
feuilles de pêcher.

A une fleur entière.

B. le calice, les étams, et le pistil.

C. l'ovaire surmonté du style, et terminé par
le stigmate.

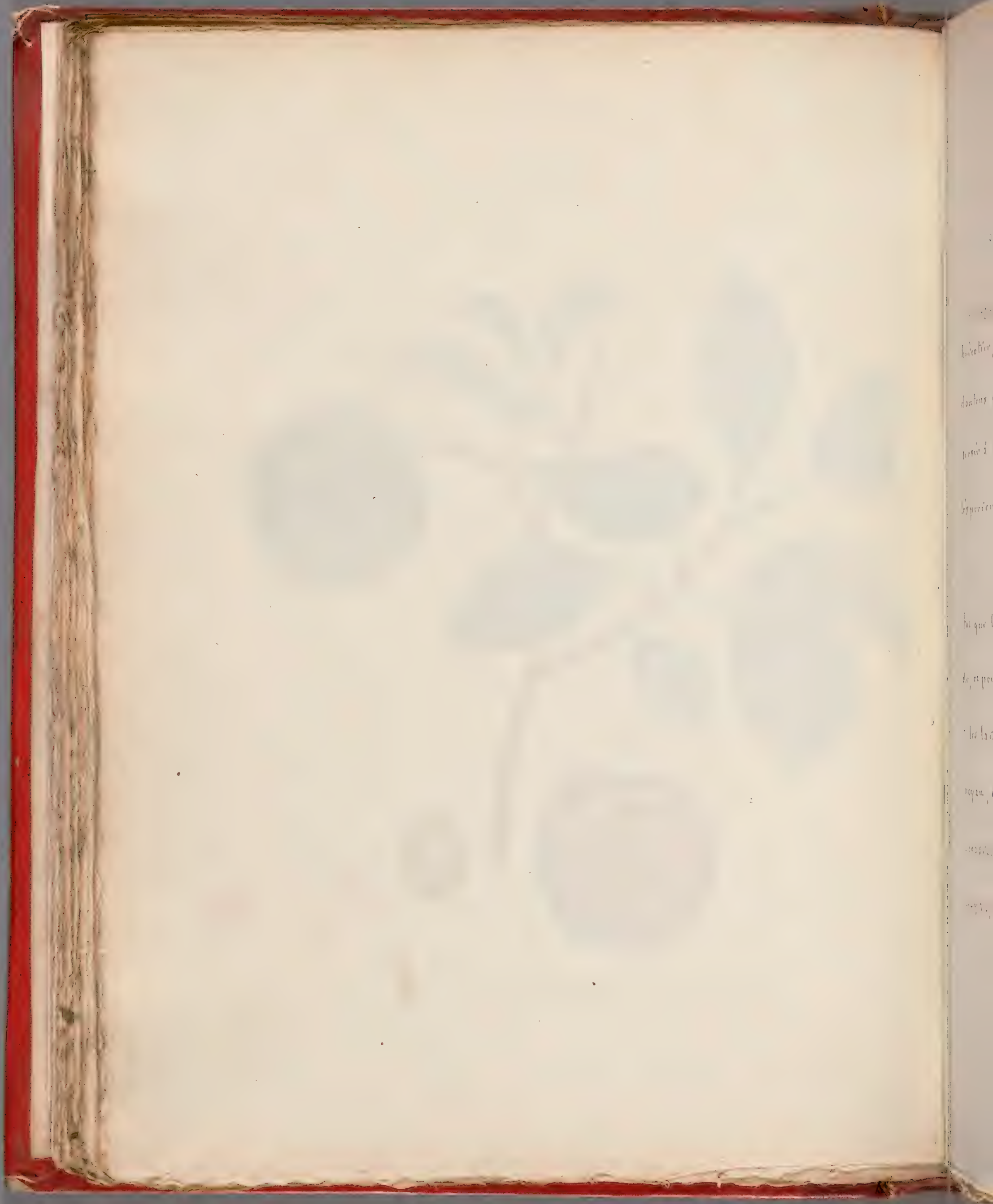
D. un fruit ouvert, et laissant voir le noyau.

E. un noyau vu séparément.





abricot noir à f^les de Pêcher c.



observations,
sur les abricotiers.

les moyens les plus usités pour multiplier l'abricotier, sont le semis et la greffe, il est donc d'autant plus douter que les boutures et les marcottes puissent servir à sa multiplication, nous en avons fait l'expérience, et cela ne nous a nullement réussi.

le semis peut se faire aussi, lorsque que les fruits ont perfectionné leur amande, et peut être y auroit il quelque avantage à les laisser pourrir avant que d'employer le noyau, d'autant plus que le suc sucré des fruits, occasionne une fermentation qui pénètre le noyau, et le dispose à souvrir.

si on sème dans des pots

ou dans des caisses, ou les garantira facilement
du froid, en les serrant en orange, autrement
on aura à craindre les gels, et les intempéries
de la mauvaise saison, ce qui fait que lorsqu'on
veut semer en grand, il vaut mieux attendre au
mois de mars, mais alors il s'agit de conserver
les noyaux jusqu'à ce temps, et les empêcher
qu'ils ne se dessèchent, et que les amandes ne
se rancissent, ce qui les empêcherait de germer.

on y parviendra en les stratifiant,
ce qui se fait ainsi.

on choisit les noyaux, dont on
rejette tous ceux qui sont légers, et dont on
peut soupçonner que l'amande est viciée, on
les met lit par lit, en interposant autant de

lits de sable fin, qui ne soit ni trop sec, ni trop
humide, dans un pot de grès ou dans une
caisse, qu'il faut alors enterrer à deux pieds en
terre, ou bien qu'il faut garder à la cave,
ou dans un endroit frais, et à l'abri de toute
gelée.

Au mois de mars on les retire
pour les planter, soit en rigoles, soit en pots
ou en caisses, soit en place pour ceux qu'on
destine à être en espalier, mais toujours dans
une bonne terre et bien ameublie, substantielle
elle, et cependant légère, la seule qui convienne
très bien à l'abricotier, car il y devient long
gros, et y donne des fruits très savoureux,
tandis que ses racines ne peuvent se faire place

dans une terre argilleuse, et que ses fruits sont
trop mous, et sans saveur dans une terre humide.

aussitôt que les noyaux sont
levés, on dé plante ceux que l'on des tine à être
changés de place, on pince les extrémités de la
radicule, et on les plante à six pouces de distance
les uns des autres, dans la même terre qu'on
a ameublée par un bon labour.

ce plant n'a plus besoin d'autre
soin, que d'être débarrassé contre les rayons
d'un soleil trop vil, et d'être souvent sarclé
jusqu'à la fin de la première ou deuxième
année, époque à laquelle il faut le lever
encore, pour le replanter à la distance d'un
pied et demi, à deux pieds.

chez

dans ces différentes transplantations ou de briser
 le pivot de l'abricotier ce qui est nécessaire à la
 nature de cet arbre et qui abrège son existence
 mais cela est indispensable pour le pépiniériste
 qui ne pourroit sans risquer de le faire périr
 le déplanter aussi souvent qu'il est obligé de
 le faire.

Cependant l'abricotier semble
 être le plus robuste des arbres fruitiers puis-
 qu'en le transplantant assez gros il reprend bien
 et même dans l'année donne souvent assez
 beaux fruits.

Plusieurs espèces d'abricotiers,
 comme l'alberge, l'abricot pêche se perpé-
 tuent d'une bonne qualité par le simple semis

de leurs noyaux, que par la grêle. ainsi on
peut se dispenser de les grêler.

les autres espèces au contraire dégé-
nèrent presque toujours par le semis, aussi ne
les sème-t-on que pour recevoir la grêle des
variétés qu'on veut perpétuer par ce moyen,
soient aussi pour le rendre moins délicat
sur le terrain, ou le grêler sur l'amandier, ou sur
le prunier. mais on a remarqué que l'abricotier
grêlé sur le prunier, est moins productif.

il n'est pas indifférent de choisir
les espèces de prunier pour la grêle, par exemple
l'angoumois, et l'athorgien doivent être grêlés
de préférence sur le prunier de Damas rouge.

il faut aussi avoir soin que

ces sujets soyent provenus de noyaux, et
non de rejettons, car dans ce dernier cas, la bri-
cotte qui en provient doit, être bien plus
sujét à la gomme.

la brique de grêle sur la mandrin,
ne réussit que dans des terrains chauds légers,
et profonds, il se met plutôt en caprice, et
donne des fruits d'une qualité supérieure

de toutes les manières de greller
deux semblent mieux réussir pour la brique,
c'est la grêle en pointe qui se fait que ordi-
nairement au mois de février ou de mars,
et celle en écusson.

on fait cette dernière où a
un œil poussant à la mi-juin, tant sur la brique

que sur l'annexion, ou a veit dormant, au
mois de septembre, en observant de retarder
de quelques jours pour les sujets qui sont
jeunes, parce que leur sève s'arrête plus
tard.

en provençe, ou en dans l'usage
de couper les rameaux sur lesquels doivent
se prendre les cussous, la veille du jour ou
on coupe l'aire les giralles, ou en attendant ou
les met dans l'eau par leur gros bout, après
qu'on en a supprimé les somités, et toutes
les feuilles, en coupant celles-ci à la moitié
de leurs pétioles, c'est à dire de leurs queues.

le pècher se givelle sur l'abricotier
à la même époque, et de la même manière

que ce dernier se greffe sur lui-même,
ou sur tout autre sujet, mais on observe
que pour assurer la reprise des écussons,
il est bon de les insérer dans la journée
même ou ils ont été cueillis.

La breçotte destinée à être
mise en espalier, doit être greffée de préfé-
rence sur l'amandier, surtout si le terrain
se trouve léger, et sablonneux.

qu'il doit être planté à neuf
pouces d'un air, et à la distance de six ou sept pieds
de tout autre arbre, pour que les branches
latérales puissent s'étendre à dix pieds de
chaque côté, ou ne crainent plus qu'elles se greffent
nouveau, et le vent ne bien garnir par tout.

guelle doit être placé sur l'arbre à un demi
 pied au dessus du niveau du sol, lorsqu'elle a
 poussé, on la coupe pour obtenir de chaque
 côté une branche ou deux, qu'on laisse se lever
 dro, et à mesure que l'une et l'autre croissent,
 on les applique sur le mur, sur le quel on
 les dispose d'abord en V puis chaque année
 on les baisse de plus en plus, jusqu'à ce qu'elles
 ne forment plus avec la terre, qu'un angle de
 quarante cinq degrés.

Sur chacune de ces deux bran-
 ches, on laisse pousser une branche secon-
 daire, et sur celle-ci une troisième branche
 que l'on applique et assujettit contre le
 mur : selon de ces six premières on

principales branches qui soutiennent toutes
les autres, qui doivent faire de l'arbre une
espèce d'échafaud.

Il faut beaucoup d'ardeur et de
soin pour lui donner une belle forme, et
pêcher qu'il ne se lasse des guides, reprenant
ceux qui viendroient à se faire.

Tous les bourgeons superflus
se coupent principalement à la seconde
taille, appelée d'bourgeonnement, et qui
se pratique vers le solstice d'été, plus tôt ou
plus tard selon la vigueur de l'arbre, la
sécheresse ou l'humidité de la saison, et les
constances qui doivent avancer ou retarder
cette opération, qui doit être faite pendant

que la sève semble être stationnaire

on peut d'ailleurs se dispenser
de faire cette seconde taille, en coupant avec
un instrument bien tranchant, et aussitôt
qu'il pointe à tout bourgeon qu'on estime
devoir être l'un ou l'autre qu'on estime
devoir être inutile, ou qui seroit mal placé.
cette opération qui doit se faire pour n'importe
éviter une grande déperdition de sève, et
cette sève fournie au pousse des branches
conservées, les quelles ou encore l'événement
faut être plus lisses, et surtout exemptes
de ces cicatrices que laisse toujours le bours
généralement pratiqué à l'ordinaire.

il en bon de bours qu'un arbre

conduit de cette manière, l'air en moins
de quatre aus plus de progrès, qu'il n'en
auroit fait en dix aus, en le soumettant
à la deuxième taille.

l'abrication trop vieux, ou
qui a souffert de grands dommages par
la gelée, ou par toute autre accident, peut
être rabbatu. Bientôt il aura produit une
nouvelle tête vigoureuse, et capable de
porter de nouveaux fruits, en général en
arbre fructifié à toutes les expositions, mêm
me à celle du nord. Sa fleur sy ouvrant
plus tard est moins détrempée de la gelée,
et son fruit n'y perdant que peu ou point
de couleur, est plus propre pour l'air et les

coultures.

les position d'orient et de levant
lui sont d'ailleurs les plus favorables sous
tous les autres rapports.

l'abricotier n'a besoin que de peu
de lumiere, au moins qu'il ne soit planté dans
un sol très maigre, et encore ne doit on
employer qu'un lumier bien consommé, et
mieux encore des feuilles ou du bois pourris.
il est bon de lui donner chaque année, un
léger labour.

la gomme qui coule de l'abricotier,
étant l'extravasation de sa sève trop abon-
dante, est une véritable maladie pour cet
arbre, et ce qui fait qu'on doit être très prudent

quand il en question de tailler ses grosses
branches, il vaut mieux renouveler cette
taille à plusieurs reprises, et attendre que
la première amputation soit cicatrisée, avant
de faire de nouvelles.

Les alcornocs, quand ils sont
bien mûrs, sont pectoraux, adoucissants,
rafraichissants, et même assez nourrissants
à cause de la partie sucrée qu'ils contiennent.

On doit cependant n'en manger
que modérément, et surtout il faut avoir
soin de ne les prendre que bien mûrs.

Ces fruits ont le défaut de croître
que ces fruits croissent des lièvres,

ce qui aura donné lieu à cette fautive
opinion, aura sans doute été l'indisposi-
tion de personnes qui en auront mangé
immodérément, et qui en auront été indis-
posés, lexiés ou toués, et même des meilleures
choses en un défilant.

le bois de l'abricotier
est d'un gris cendré, mêlé de rouge et
de Jaune

les tourneurs l'employent
peu, ils lui préfèrent celui de pommier.

il est au surplus peu commun
et comme il ne pousse que rarement très
droit, il doit être difficile à travailler.

sa pesanteur spécifique est

de quarante neuf livres douze onces,
propriété cube.

la gomme qui se colle de son
arbre a des propriétés analogues à celles
de la gomme arabique, et dans plusieurs
circonstances, mais toujours au deffaut
de cette dernière, elle peut la remplacer.

Prune sans noyau.

Prunus domestica, fructu parvo, subovato,

violaceo, carne subacerva, parum sapida.

amygdala, nuda, sine nucleo.

classe Jéosauchrie, ord. monogyne ... (Linn.)

fam. nat. les rosacées ... (Juss.)

non vulg.

cette prune est une des plus petites, elle n'a
que dix à onze lignes de hauteur, sur huit
à neuf de largeur.

son pédoncule a ordinairement

neuf quatre à cinq lignes, et quelque fois

il s'allonge jusqu'à en avoir neuf.

il

il s'implante presque à la surface
du fruit assez uni en cette partie, et n'y ayant
pas de cavité marquée.

la peau est d'un violet foncé,
très fleurie recouvre une chair verdâtre
et dure, un peu acide, lade et douceâtre
lors de sa parfaite maturité.

le noyau manque le plus
souvent, on ne trouve à la place qu'une
petite portion osseuse, longue de six à
sept lignes, large de deux qui paroit
être l'arrête qui occupe la place du noyau,
ce qui adhère fortement à la chair, l'amande
nue, au milieu de la pulpe, à quatre lignes
ou d'une de hauteur, sur trois de largeur.

on trouve dans quelques fruits un noyau
complet long de six à sept lignes, large
de quatre ou demi.

cette variété est rarement cultivée,
parce qu'elle n'est que curieuse, ses fruits
mûrissent en août.

explication de la planche.

graine sans noyau.

1. fig. horizontale du même fruit, avec
son anneau, vu séparément.



1



4

prune sans noyau



Prune de Monsieur.

pirum domestica, fructu majore, sub.

globoso, violaceo, carne subdulci et sub.

sapida, nucleò non adherenti.

classe Scosandria, ouel monogynie --- (Linn)

fam. nat. les rosacées --- (Juss)

nom vulg.

La prune de Monsieur n'est pas parfaite
 forme globuleuse, elle a seize lignes de
 hauteur, sur dix huit de diamètre.

Son pédoncule est bien nourri,
 long de sept lignes, implanté dans
 un enfoncement assez profond dans le

quel commence une gouttière bien
marquée, qui divise le fruit en deux, et se
termine à son sommet.

La peau est violette, mêlée de crème
blanche.

La chair est jaunâtre tendante,
un peu relevée si l'arbre est planté
dans un terrain élevé, sec et chaud, assez
tendre lorsqu'il est planté dans un fond,
ou dans une terre humide.

Le noyau est un peu raboteux,
non adhérent à la chair.

Il a sept lignes de hauteur,
sur sept de largeur,

cette prime mûrit à la

fin de Juillet.

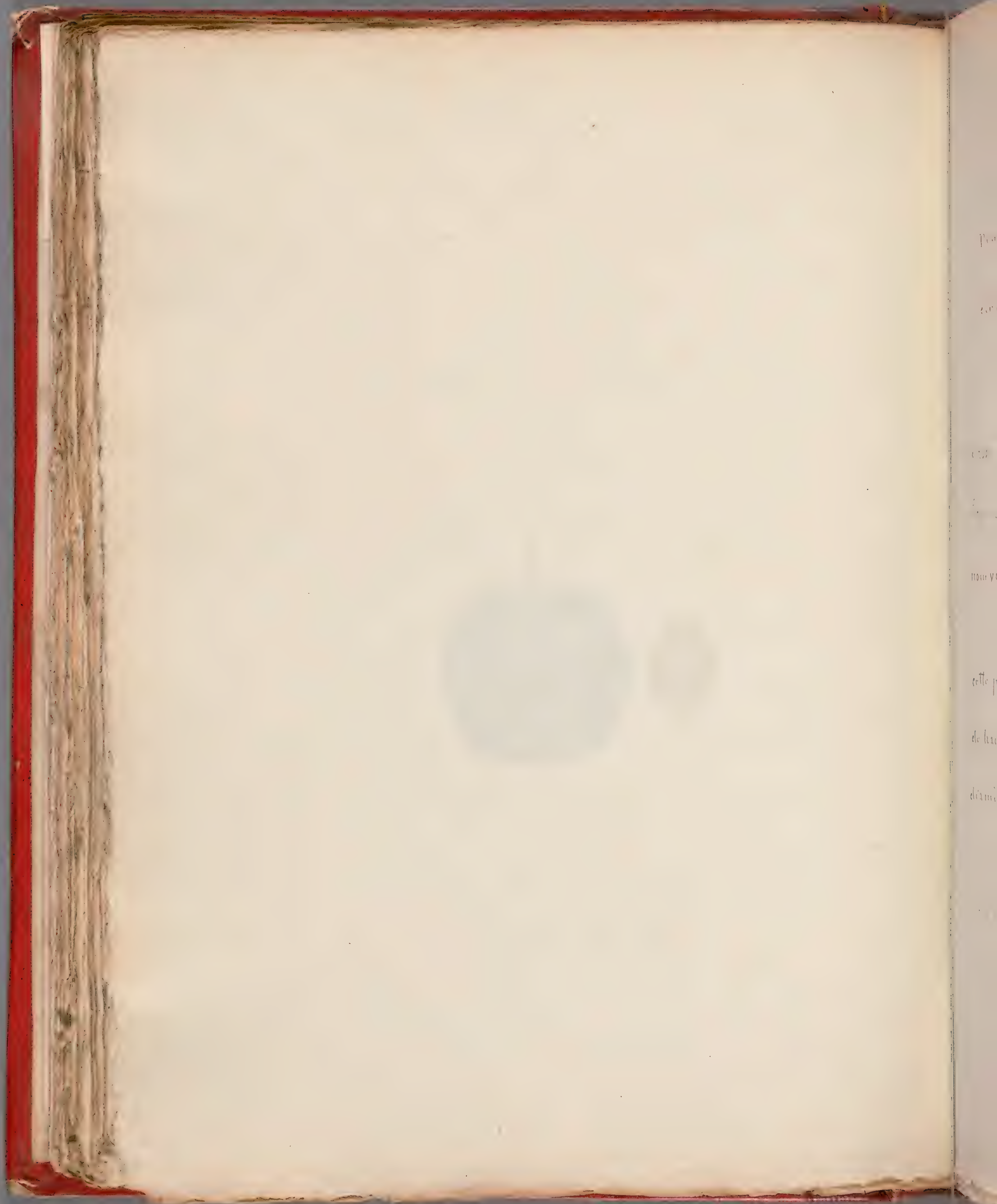
l'arbre est fort et vigoureux,
il donne ordinairement beaucoup de fruit,
et il en généralement cultivé.

explication de la planche.

Pomme de Monsieur.



Prune de monsieur.



Prune abricotée.

Prunus domestica ex rubro violaceo,

carne subdulai, parum sapida,

nucleo non adhaerenti.

classe *Geosandria*, ord. monogynie --- (Linn)

fam. int. des *Rosacées* --- (Rus)

nom vulg.

cette prune a dix huit à dix neuf lignes
de hauteur, sur dix sept à dix huit de
diamètre.

la peau est d'un rouge tirant
sur le violet peu foncé, assez fleurie.

le pédoucle a six lignes de
longueur.

il s'implante dans une cavité
peu profonde, et le sillon longitudinal n'est
pas beaucoup prononcé.

la chair est jaunâtre, mais
sont éloignées de la couleur de celle de
l'abricot.

sa saveur est lactée plutôt que
douce, et sans aucun parfum bien prononcé;
c'est en général un fruit peu estimé, cepeut
étant il y a peu de Tardius on en a la culture.
sans doute par ce qu'il mûrit de bonne
heure.

le noyau n'est pas adhérent

il a dix lignes de long, sur sept de large,
 et il est relevé sur ses bords convexes par
 une ligne ou cote saillante, ce boudin
 est vers le milieu du bout.

explication de la planche.

perne abrégée.



prune abricotée



Perdrigon latif.
_s

pinus domestica fructu vix medio

ovato, violaceo, carne primum acerba,

domum cuspida,

classe Scosanelvie, ord. monogynie --- (Linn)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Buss)

nom vulg.

cette prune portée sur un pédoncule de
 huit lignes de longueur, en d'une forme
 parfaitement ovoïde..

elle a quinze lignes de hau-
 teur, sur onze de diamètre.

sa peau est violette très

flouie, ce qui la fait paroître un peu
grise.

la chair est veloute fondante,
aigreuse, arrive avant sa parfaite maturité,
ensuite peu relevée, et même très fade.

le noyau a neuf lignes ou
demi de longueur, sur six de largeur.

ce fruit mûrit vers la mi-juin
et se détache comme il adhére l'entremont
à son piedoncle, et que celui-ci est l'entremont
même attaché aux rameaux, les grumes
se détachent souvent à moitié sur
l'arbre.

en cet état, on pourroit
croire que les grumes se détachent

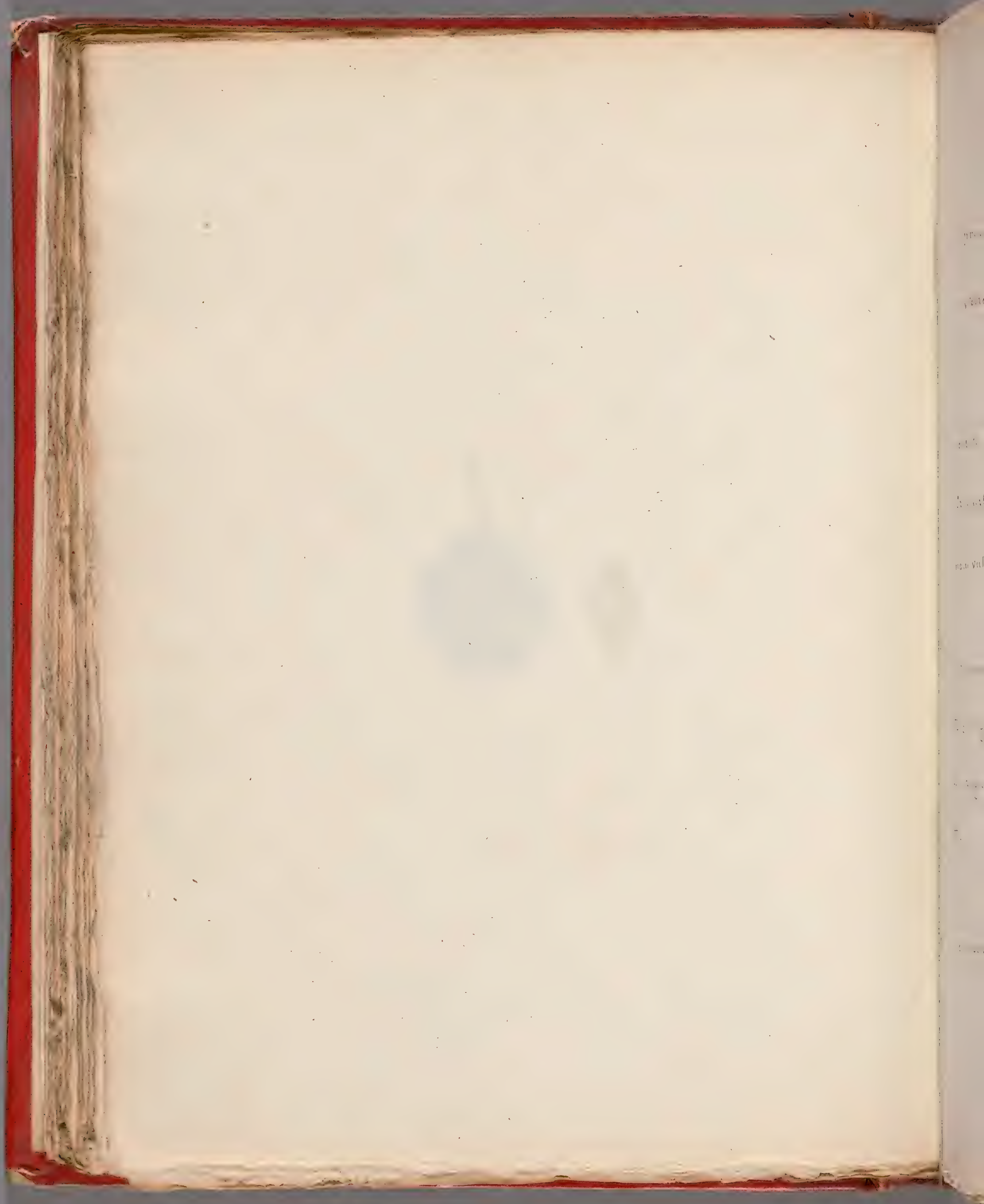
un degré de bonté, qu'elles n'avaient
pas assez, mais tout le contraire arrive,
et au lieu de devenir meilleures, elles contrain-
tent un jour assez désagréable.

explication de la planche.

une prunelle de pied rigou liatit.



le perdigon hatif .



Damas violæ.

prunus domestica fructu parvo, subovato,

violaceo, carne molli dulci, sapida, et

nucleum non adhaerenti.

classe Scandria, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées ... (Juss).

non vulg.

La prune de damas violæ a treize à qua-
torze lignes de hauteur, sur onze à douze
de largeur dans son plus grand diamè-
tre.

soufflante a cinq lignes
de long.

il s'implante dans

une cavité peu profonde, et le sillon qui
s'étend de la base au sommet du fruit, n'est
sensible que par une simple ligne.

la peau est violette, bien fleur-
rie.

la chair est jaunâtre, lous-
dante, à bondante en eau et avec sucrée,
et un peu musquée.

le noyau ne lui est pas adhé-
rent, et à peine en il bombé sur ses deux
faces convexes.

il a sept lignes de long,
sur cinq de large.

cette prune mûrit à la fin de
juillet, ou au commencement d'août,

c'est une des meilleures parmi les petites
espèces.

L'arbre est vigoureux, mais il
donne rarement beaucoup de fruits.

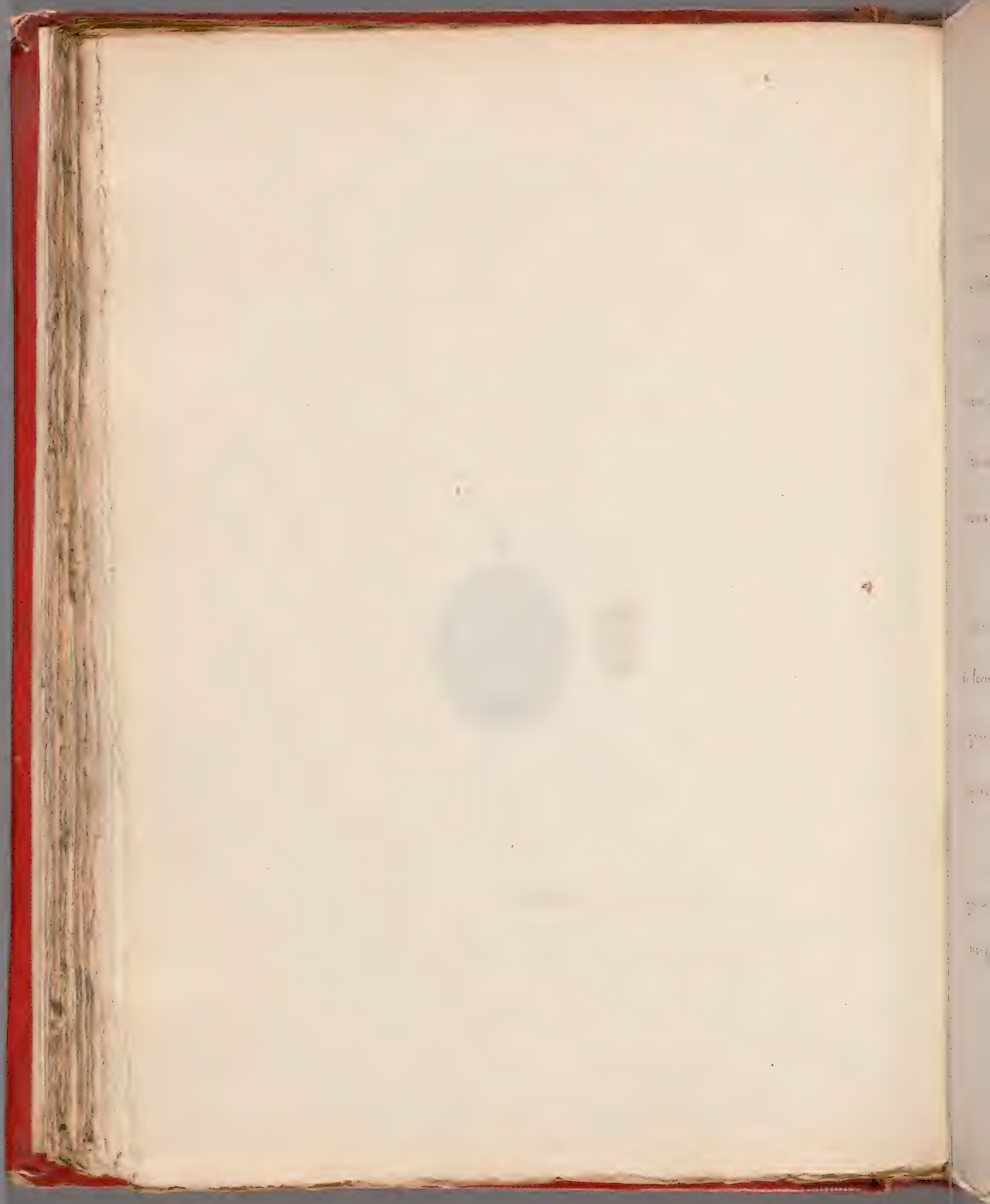
explication de la planche.

Prune de claus violette.

166



le damas violet



l'Imperiale violette.

prunus domestica fructu majori, ovato,
 dilute violaceo, carne dimissa dulci,
 sapida, nucleo non adhaerenti.

classe Trosandria, ord. monogynie ---- (Linn)

fam. nat. les Rosacées ---- (Juss)

non vulg.

l'Imperiale violette est une belle prune
 de forme ovale, ayant dix neuf à vingt
 lignes de hauteur, sur quinze à seize
 lignes de diamètre.

elle est divisée selon sa lon-
 gueur et d'un côté, par un sillon très
 marqué qui s'étend de la base au sommet.

mer du fruit,

son pédoncule est mince, long
de neuf à dix lignes, implanté dans un
petit enfoncement assez profond.

La peau est d'un violet clair
très fleurie, un peu coriace, ne se séparant
que très difficilement de la chair.

cette est en d'un ven blanchâtre,
ferme sucrée, d'un goût relevé et elle
n'a pas d'adhérence avec le noyau qui
est long de dix lignes, large de six.

ce fruit mûrit à la fin d'août,
il est sujet à être verveux.

l'impériale violette à feuilles
pennées, n'en qu'une sous variété.

on la distingue à ses feuilles pinnachées
de blanc et de vert.

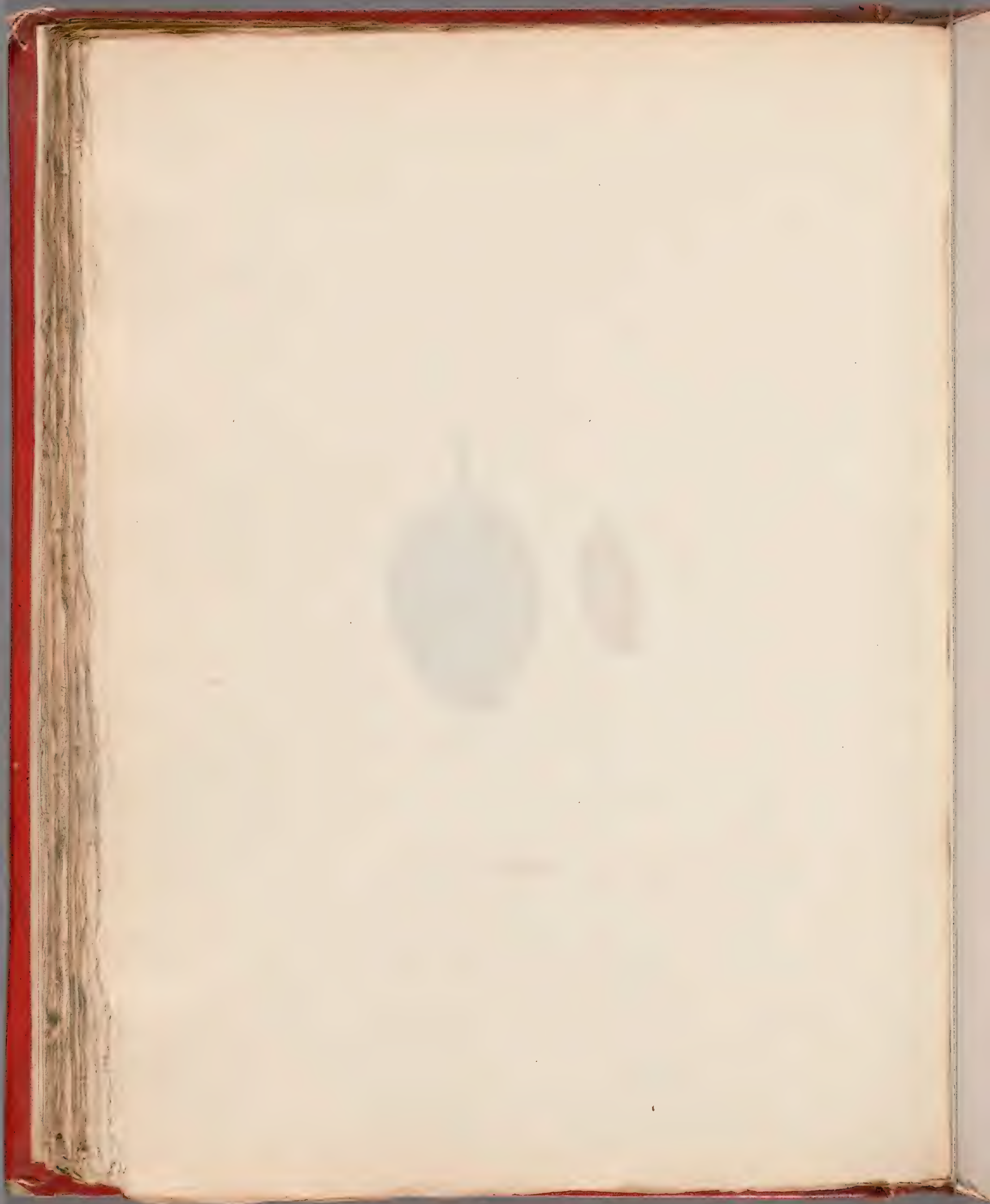
c'est plutôt un arbre d'ornement
même, que d'utilité.

explication de la planche.

prune impériale violette.



Imperiale violette



Prunier Zwetschen ou quetschen, couëtehe.

prunus fructu majori oblongo, hinc gibbo et

sulcato, violaceo, coeruleo, carne diurnescentia,

parum sapida.

classe Trosandrie, ord. monogynie (Linn)

fam. nat. les Rosacées (Juss)

nom vulg. couëtehe.

cette prune a une forme singulière, elle est
oblongue un peu aplatie sur les deux faces,
ayant ses deux autres côtés inégaux, l'un pres-
que droit, et l'autre renflé.

le côté renflé est celui qui corres-
pond à l'arrête du noyau, et se trouve en même

seul marqué d'un sillon longitudinal, donc
les lèvres sont inégales, un des bords étant plus
élevé que l'autre.

La longueur totale du fruit
est de deux pouces, et la largeur de quinze à seize
lignes dans le plus grand diamètre.

Le pédoncule a sept à huit
lignes de long, il s'implante près qu'à fleur
de la peau.

Celle-ci est violette, couverte d'une
fleur très abondante, qui lui donne une teinte
de bleu.

La chair est verdâtre ferme, lade, peu relevée,
le noyau est très applati, il a quinze à seize lignes
de long, sept de large et au plus trois lignes et demies

d'épaisseur.

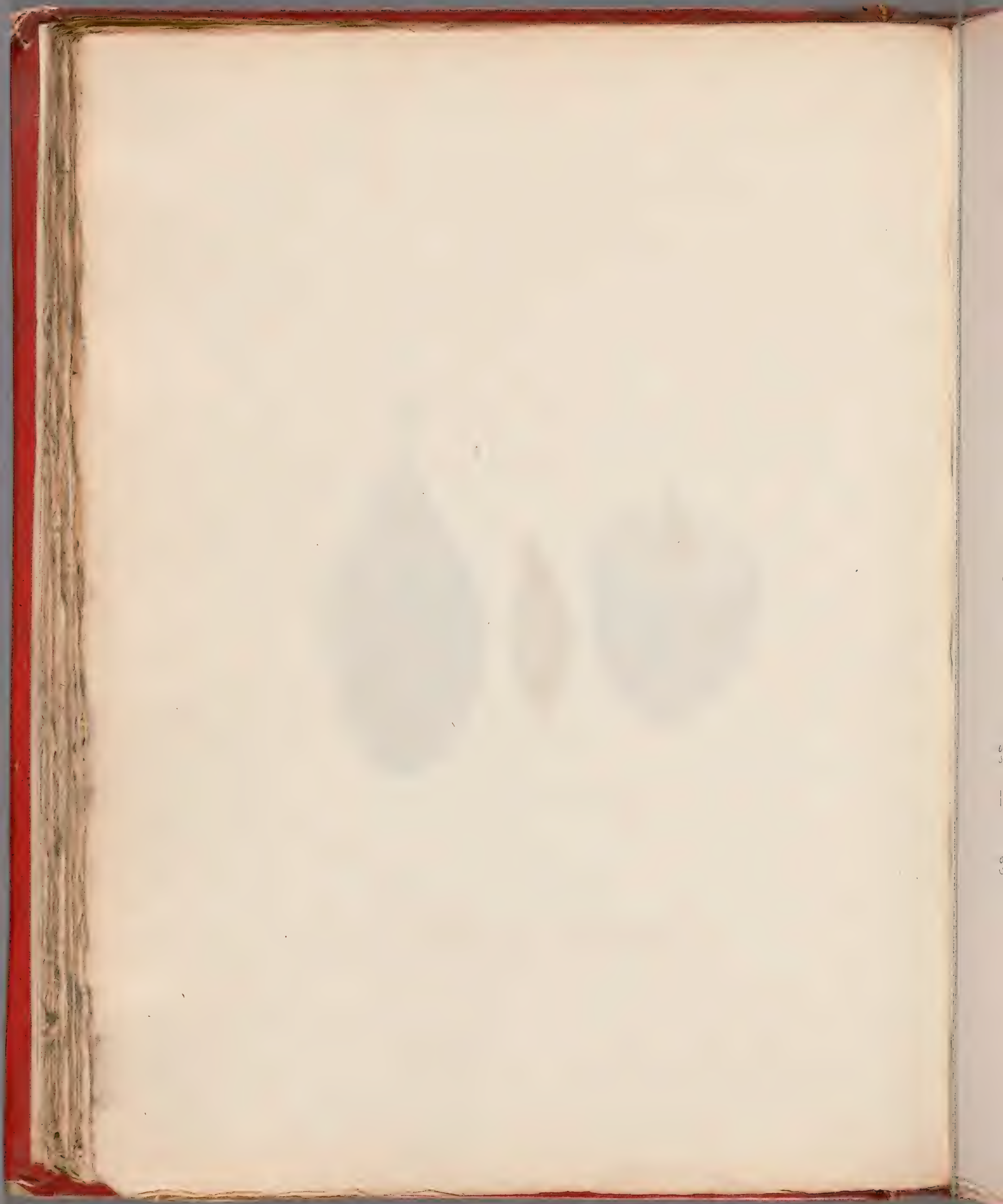
cette prune mûrit à la fin d'août,
ou au commencement de septembre, elle est peu
répandue en France, surtout aux environs de
Paris; elle l'est beaucoup en Allemagne ou, dans
certains cantons, elle est presque uniquement cultivée;
on en fait de très bons pruneaux en Lorraine, et en
Suisse.

explication de la planche.

la quastehé.



La Zwestchen , gnastche , ou Couetche .



Prunier de reine claud violette.

prunus fructu majori subgloboso, violaceo,

carne dulcissima, sapidissima nucleo

adhaerenti.

classe Tcosandrie, ord. monogynie (Linn)

fam. nat. les Rosacées (Juss)

nom vulg.

la prune de reine claud violette est presque
globuleuse, elle a dix sept à dix huit lignes de
hauteur, sur la même largeur dans son plus
grand diamètre.

Son pédoncule à dix lignes
de long, il s'implante dans une cavité très peu

profonde,.

la gouttière qui s'étend de la base
au sommet du fruit est bien prononcée, mais
elle n'a pas beaucoup de profondeur.

la peau est violette bien fleurie,
avec quelques points plus clairs.

elle est un peu coriace, forte-
ment adhérente à la chair.

la pulpe est verdâtre, lous-
claire, très aqueuse, d'une saveur sucrée
relevée, et très agréable quoi qu'un peu
inférieure à la véritable reine claudé (*)

le noyau est assez lisse long.

(*) voyez pour des détails sur celle-ci, l'ou-
vrage de Bulliard tome 3^{ème} page 108.

de dix lignes, large de sept.

Le côté opposé à l'arête est creusé
d'un sillon assez profond.

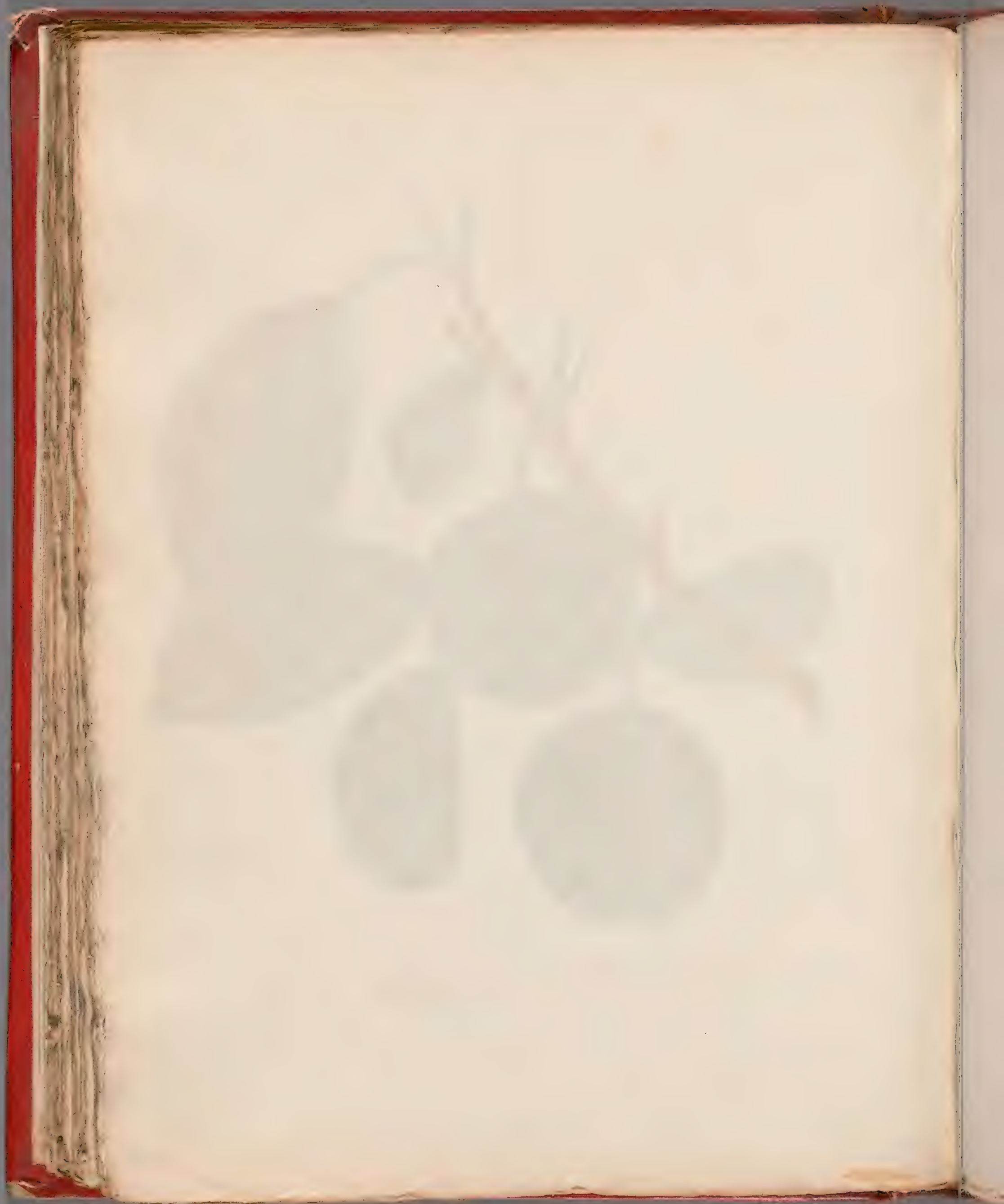
Le fruit mûrit à la fin d'août, ou au
commencement de septembre. il n'est pas encore
très répandu, mais nous l'indiquons comme ex-
cellent, et des meilleures espèces qu'on puisse culti-
ver. l'arbre est très vigoureux.

explication de la planche.

surancan avec les fruits.



Prunier de Reine-Claude violette.



Prunier de myrobolan.

Prunus myrobolana.

classe Scosandrie, ord. monogynie (Linn)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

le prunier de Myrobolan est un arbre qui
s'élève un peu moins que nos pruniers domesti-
ques.

ses feuilles sont pétiolées, glabres
sur leurs deux faces, et elles ne se développent
qu'après les fleurs; celles-ci, qui paroissent les
premières, se fanent de bonne heure, elles
sont ordinairement solitaires sur les rameaux,

à la place qu'occupaient les anciennes feuilles,
 chacune d'elles est portée sur un pédoncule de
 six à huit lignes, et est composée d'un calice à
 cinq divisions lancéolées et entièrement réfléchi,
 de cinq pétales ovales oblongs de couleur blanche,
 d'une vingtaine d'étamines, et d'un style
 qui sont de moitié plus courts que la corolle,

le fruit est presque globuleux, un
 peu élargi vers sa base, et terminé au sommet
 par une petite élévation en forme de mamelon.

il est d'une couleur rouge un peu
 foncé, d'une saveur un peu acide d'abord, et ensuite
 assez suave lors de la parfaite maturité.

le noyau est ovoïde, terminé par une
 pointe aiguë. cette espèce passe pour être originaire

de l'Amérique septentrionale, on la cultive depuis
 longtemps en France : ses fruits mûrissent de bonne
 heure, dans le climat de Paris ils sont souvent mûrs
 dans les premiers jours de Juillet, leur qualité est
 très médiocre.

explication de la planche.

A la fleur.

B localité, les étam. le pistil.

C l'ovaire.

D le fruit.

E le noyau.



Prunier de Myrobolan, *Prunus myrobolana*

(*) est à supprimer



Prunier de Briançon.

Prunus Brignantiaea.

classe Dicotylédron, ord. monogynie . . (Linn)

fam. nat. les Rosacées (Juss).

nom vulg.

Ce prunier ne s'élève guères au delà de huit à dix pieds.

ses feuilles sont ovales, pétioles,
vertes, glabres en dessus et en dessous, excepté
sur leurs nervures postérieures, terminées
par une pointe aiguë, bordées de dents inégales.
Les .

Les fleurs paroissent au

mois d'avril, et avant que les feuilles ne
poussent.

elles sont disposées le long des
rameaux à la place qu'occupoient les an-
ciennes feuilles, et elles sortent trois à quatre
ensemble du même bouton.

chaque fleur est composée
d'un calice à cinq divisions ovales et ridées,
de cinq pétales oblongs, élargis à leur extré-
mité, moitié plus longs que le calice, de
seize à vingt étamines une fois plus long-
ues que les pétales, et d'un ovaire chargé
d'un style, qui est de la même longueur
que les étamines.

aux fleurs succèdent

des fruits presque globuleux,

ils paroissent sessiles, mais
ils sont réellement portés sur des pédoncules
de deux lignes de longueur ou environ, et
qui s'implantent dans une cavité, ou ils
sont perdus.

Les fruits, avant leur maturi-
té, ressemblent à des petites noix vertes.

Lors qu'ils sont parfaitement
mûrs, leur peau est lisse, ou peu pas du tout
flourie, d'un jaune assez clair avec quelques
taches rougeâtres du côté exposé au soleil.

Leur chair est jaunâtre, un
peu acide avant la parfaite maturité, et
ensuite d'une saveur fade ou peu agréa-

ble .

le noyau n'est pas adhérent
à la pulpe .

il est assez lisse, et contient
une amande amère .

ce premier croît spontane-
ment aux environs de Briancou, dans la
vallée de monestier, à St. challeoy .

des amandes, contenues dans
les noyaux de ces fruits, on retire depuis
longtemps dans le Briancounois, une huile
fine connue sous le nom d'huile de
marmotte, et qui est deux fois plus chère
que celle d'olive, cette huile est aussi
douce que cette dernière, mais elle est plus

inflammable, et elle conserve un goût de
noyau qui la rend un peu amère, et d'un
parfum agréable.

Cet arbre est cultivé depuis un
petit nombre d'années seulement, au jardin
des plantes de Paris.

explication de la planche.

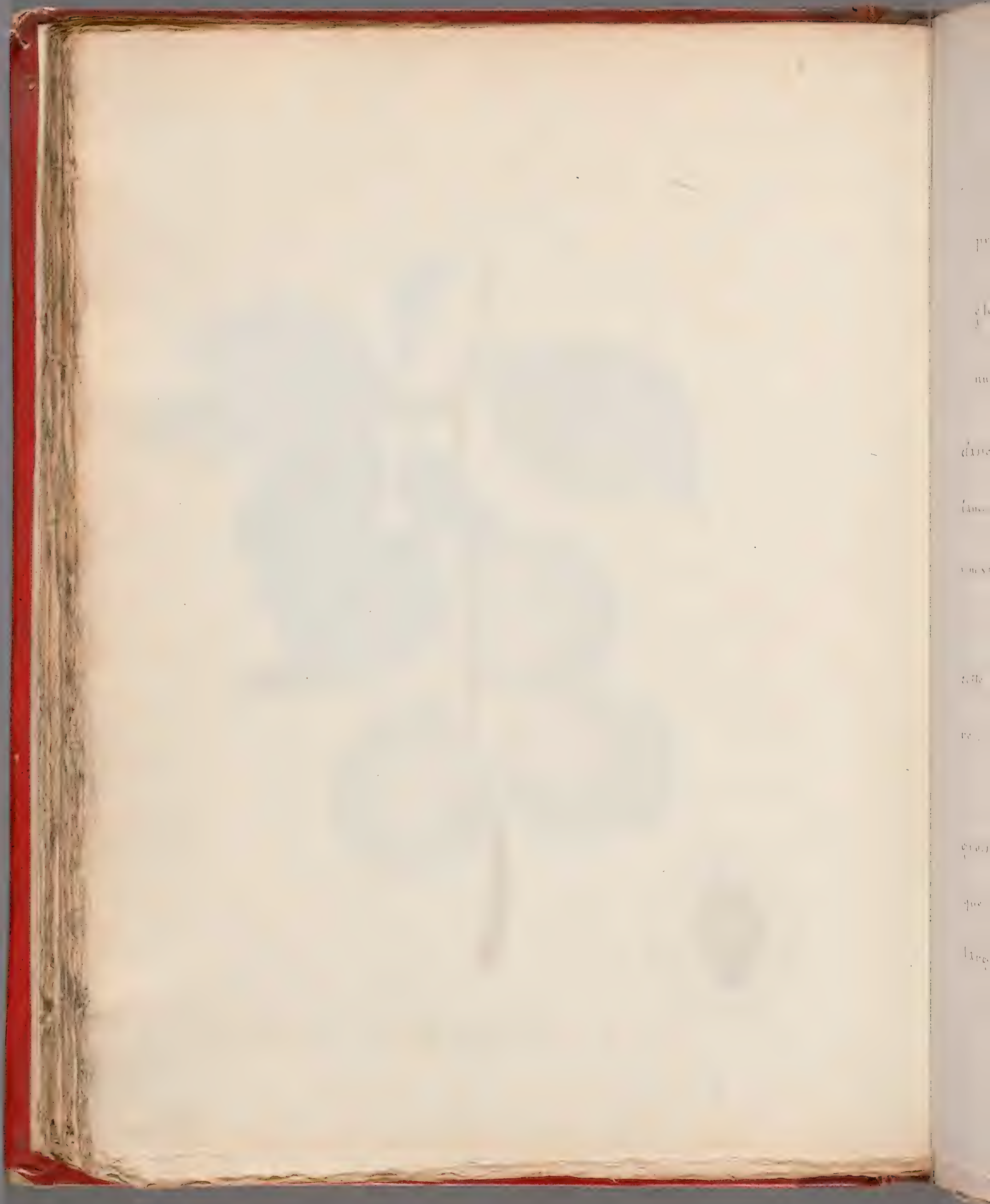
un rameau du prunier de Briançon.

A un fruit coupé verticalement, laissant voir
le noyau.

B un fruit entier.



Prunier de Briançon *Prunus Brigantiaea*



Prune de mirabelle.

prunus domestica, fructu minimo, sub-

globoso, flavescente, carne dulcissima,

nucleo leviusculo subadherenti.

classe Dioscoride, ord. monogynie --- (Linn.)

fam. naturelle, les rosacées --- (Juss.)

non vulg.

cette prune est une des plus petites de ce genre

re.

elle n'est quelque fois pas plus

grosse qu'une cerise ordinaire, n'y a-t-elle

que sept lignes de hauteur, et huit de

largeur sur douze lignes de diamètre.

son piedoulé est long en
proportion, puis qu'il a sept à huit lignes
de longueur.

la peau dans la parfaite ma-
turation, est d'un jaune d'ambre, marquée
de quelques points rougeâtres.

la chair est jaune très sucrée
mais peu relevée, légèrement adhérente
au noyau.

le noyau est lisse, long de six
lignes.

ce fruit mûrit vers la mi-août.
on l'aît avec la mirabelle de très bonnes
confitures, qui ressemblent à celles d'abricots.

on en l'aît aussi de bonnes

comptotes, et des pruniaux sont estimés.

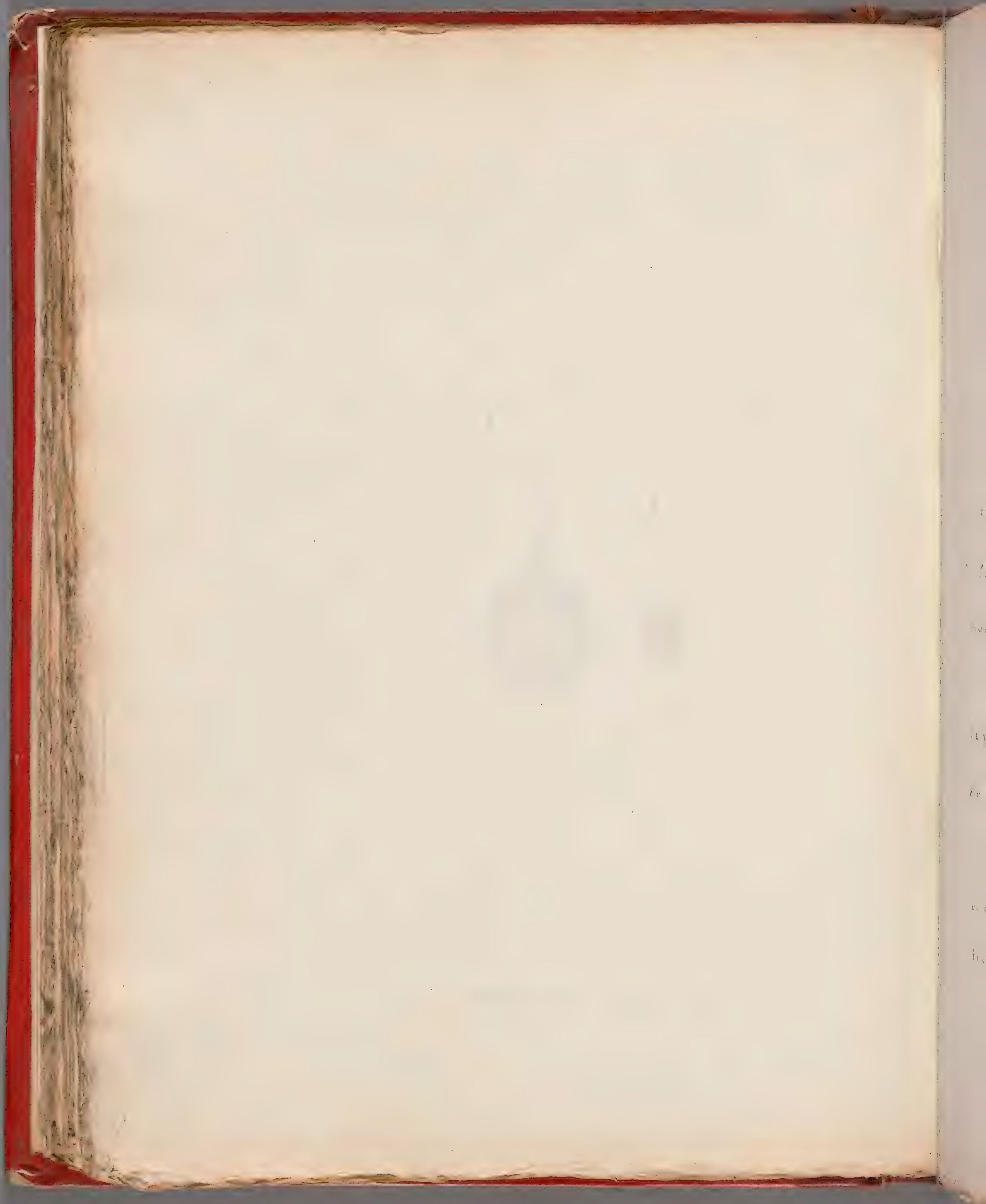
il y a une variété plus grosse dans
toutes ses parties aussi bonne, et que l'on
cultive de préférence.

explication de la planche.

prune de mirabelle.



Pruene de mirabelle .



Pruine de Dame aubert jaune.

prunus domestica, fructu maximo, ovato

clavescente, punctis virescentibus asperso,

carne dulci, primum sapida, nucleo sub

adhaerenti,

classis Rosaceae, ord. monogynia ... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ... (Juss.)

nom vulg.

la prune de dame aubert est la plus grosse
de toutes les prunes.

elle a souvent deux pouces
et demi de hauteur; quelque fois même
trente deux lignes, tandis que son diamètre

tre en de vingt deux à vingt trois lignes,
et qu'il n'est pas rare de le voir en avoir
vingt cinq.

on trouve fréquemment cette
pomme pèze trois onces, et les plus grosses en
pèzent jusqu'à quatre.

Le pédoncule a neuf à dix lignes de
long, il s'insère dans une cavité peu profonde.

La peau d'un jaune clair, parsemée
de quelques points verdâtres, est d'une consistance
un peu coriace, le sillon longitudinal qui la
partage sur un des côtés du fruit, est peu profond.

La chair est jaunâtre, assez sucrée,
mais peu relevée.

Le noyau est adhérent à la chair au point

que celle-ci ne soit très mûre.

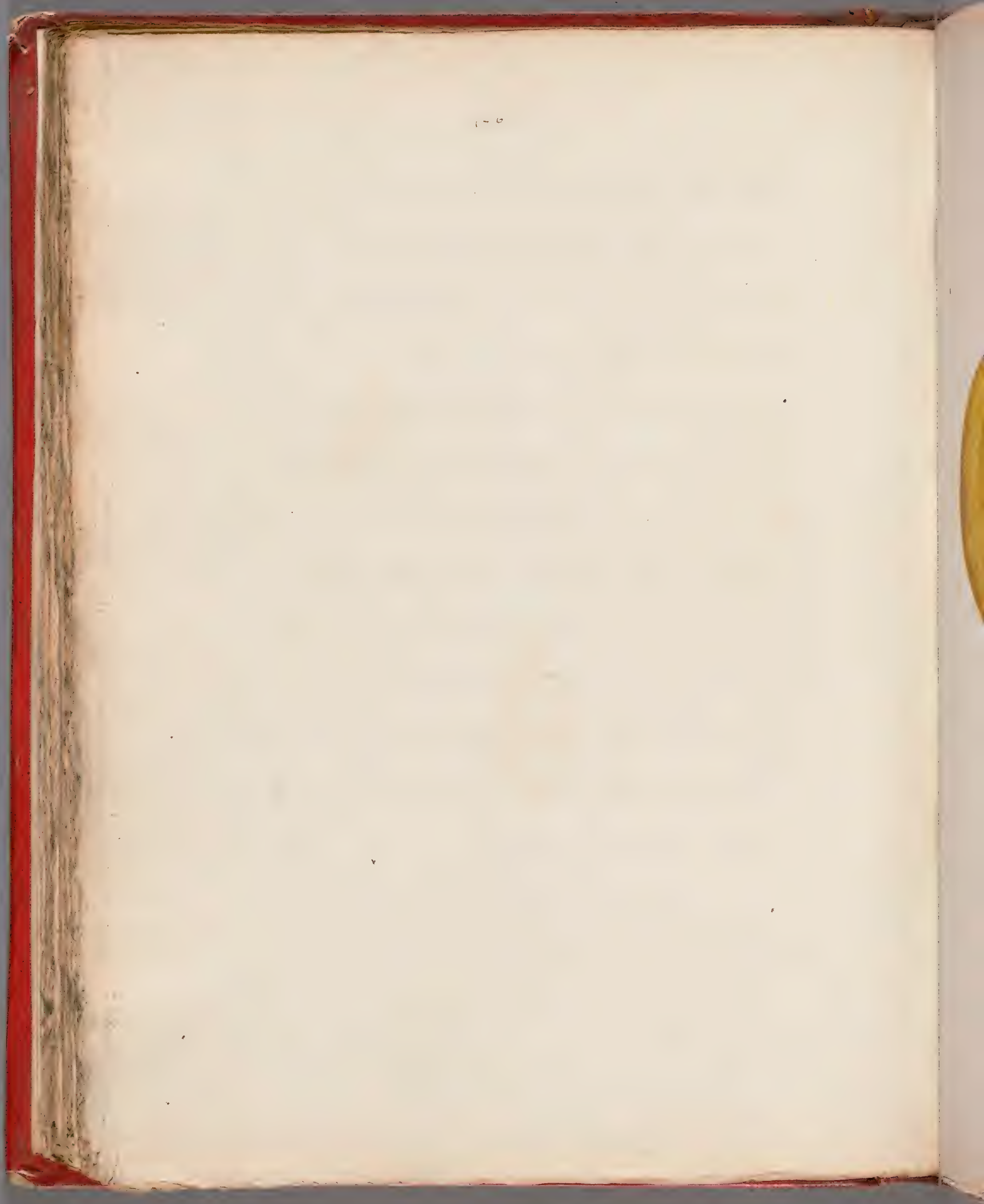
il en sera gros, proportionné au
volume du fruit, ayant dix-sept lignes de lon-
gueur, sur neuf lignes et demi de largeur.

cette prune mûrit à la fin d'août,
ou au commencement de septembre; ce n'est
pas un très bon fruit, mais elle mérite d'être
cultivée à cause de sa beauté, et de sa grosseur.

on peut en faire de très beaux
pruniaux.

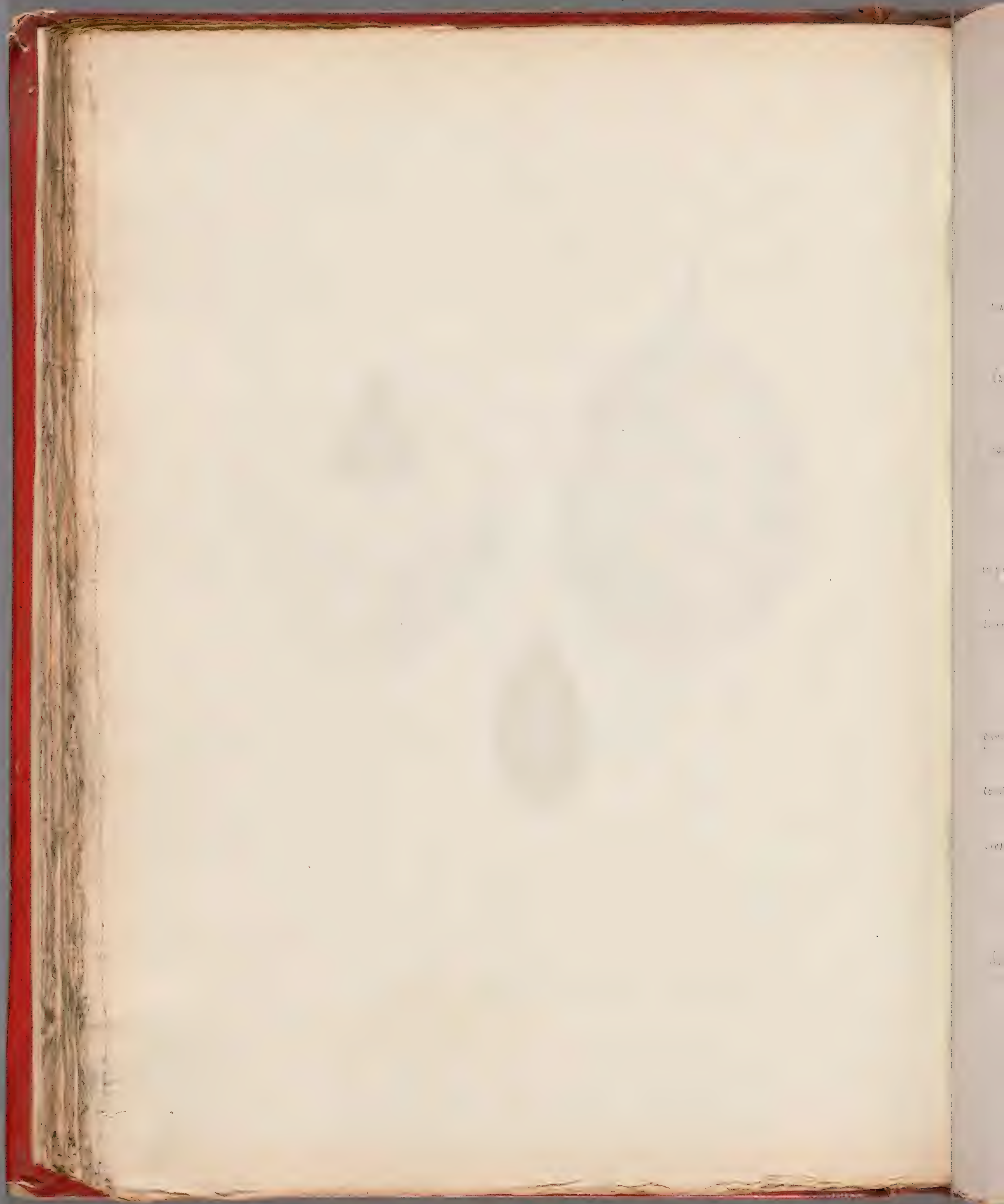
explication de la planche.

prune de Dame au bois jaune.





la prune de dame aubert, jaune.



177
Prunier de la chine.

Prunus chinensis.

classe Dicotylédonie, ord. monogynée. (Linn)

lamin. nat. les Rosacées (Juss)

nom vulg.

ce prunier est un petit arbrisseau, qui ne
s'élève guères au delà de trois pieds.

ses rameaux sont rougeâtres,
garnis de feuilles lancéolées, portées sur de
courts pétioles, lénement dentées en scie, gla-
bres des deux côtés,

les fleurs, portées sur des pé-
doncules de huit à dix lignes de longueur,

naissent solitaires ou deux à deux à la place

qu'occupoient les feuilles, l'année d'après.

Leurs pétales sont ovales,

de couleur rose :

il leur succède des fruits

globuleux, de la forme et de la couleur d'une

cervise ordinaire, mais beaucoup plus petits,

les plus gros n'ayant pas plus de cinq à

six lignes de diamètre.

Ces fruits ont une saveur peu

agréable.

Ils contiennent un noyau presque

globuleux assez dur, sensiblement sillonné

sur une de ses sutures.

ce petit prunier est originaire
de la chine, et il croît aussi en alrique.

il est cultivé à Paris depuis
plusieurs années, soit dans les jardins de
Botanique, soit dans ceux de quelques ama-
teurs.

la variété à fleurs doubles
est beaucoup plus répandue, que celle à
fleurs simple, ce qui n'est pas extraordinaire,
cette arbrisseau n'ayant que cela pour interres-
ser à sa culture, et ses fruits n'ayant aucune
qualité qui les puisse faire rechercher.

cette variété à fleurs
doubles a eu son bon effet pendant le
temps de sa floraison, qui arrive au mois

et avril.

cette espèce comme nous venons
de le dire n'est cultivée que pour l'agrément,
et seulement pour ses fruits.

il peut se multiplier de
semences, c'est à dire, celui à fleur simple
plus.

le double ne peut se propager
qu'en le greffant sur l'espèce simple, ou
sur quelque autre espèce de pruniers, ou de
cerisiers.

il faut avoir le soin de ne choisir
parmi ces derniers, que les espèces qui s'élè-
vent le moins, comme le prunier épineux ou
prunellier, ou le cerisier à feuilles luisantes.

l'une et l'autre espèces se plantent
d'ailleurs en pleine terre, supportent sans
inconvenient les froids les plus rigoureux de
notre climat, et n'exigent aucun soin parti-
culier.

explication de la planche.

un rameau avec ses fruits.



Prunier de la chine , *Prunus sinensis*.



Premier couché.

Prunus prostrata.

classe Diosmées, ord. monogynie --- (Linn.)

(am. nat. les rosacées --- --- --- (Juss).

nom vulg.

ce prunier n'est encore qu'un petit arbrisseau,
dont les rameaux sont très nombreux étalés
en tous sens, ou même couchés.

ils sont recouverts d'une écorce
brunâtre.

les feuilles sont petites, lon-
gues de six à huit lignes au plus, ovales
lanceolées, dentées ou quelque fois profondes

neuve incisées, vertes en dessus et presque
glabres; toutes couvertes en dessous d'un duvet
blanchâtre, portées sur des pétioles courts,
et munies à leur base de deux petites stipules
cétacées.

Les fleurs sont presque sessiles, ou
portées sur des pédoncules très courts, disposées
une à une, ou deux à deux le long des rameaux,
à la place qu'occupoient les feuilles l'année
précédente.

Leur calice s'éloigne un peu de
la forme propre aux autres espèces de
ce genre, en ce qu'il est plus allongé, et
à peu près tubuleux.

Les pétales sont ellipti-

tiges, longs au plus de deux lignes, insé-
rés sur les échancrures des divisions de la
calice.

leur couleur est rose clair.

les fruits qui succèdent aux fleurs sont petits
ovales, de couleur rouge.

cette espèce croît sur les monta-
gnes de l'île de crète, en syrie et en alrique.

on la cultive en pleine terre au jardin des plan-
tes de Paris. elle fleurit au mois d'avril.

explication de la planche.

A. un rameau de grand nat.

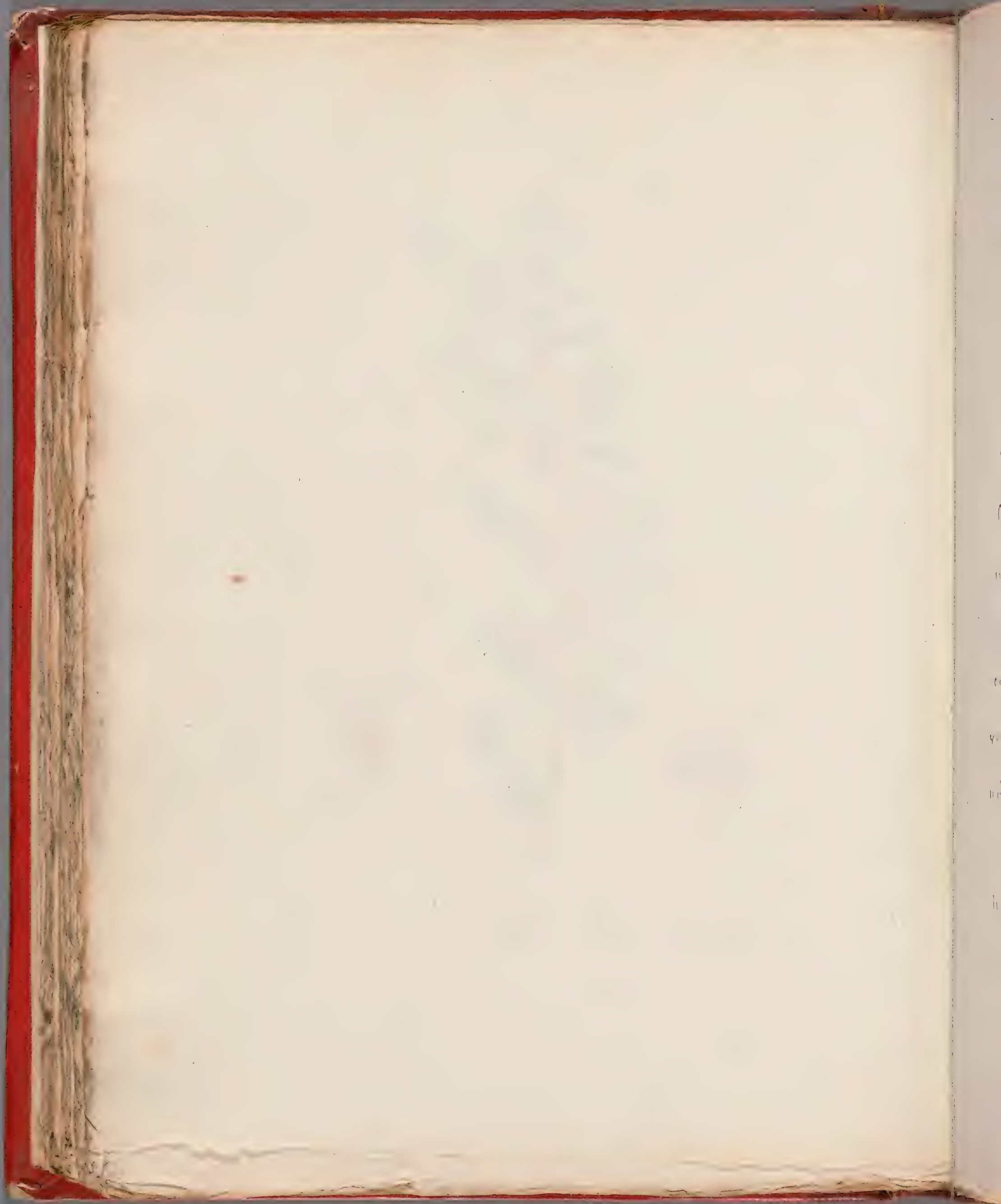
C. une fleur entière, vue à la loupe.

D. le calice vu de même, et l'endu dans sa loupe
grosse, pour faire voir les étams.

E. l'ovaire et le style grossis.



Prunier couche, *Prunus prostrata*



Pruvier de S^t Julien.

prunus domestica, fructu parvo, subovato,
saturate violaceo, carne subacris, ingrate
saporis, nucleo non adhaerenti.

classe Scosandria, ord. monogynie - (Linn)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss).

non vulg.

cette prune est la plus petite des prunes
violette, elle est un peu plus grande qu'elle
n'est large.

elle a dix à onze lignes de
hauteur, sur neuf de diamètre.

son pédoncule a quatre

lignes.

Il s'implante presque sur la
surface du fruit, qui n'a pas à son inser-
tion de cavité marquée, et dont le sillon lon-
gitudinal n'est sensible que par une ligne
ne formant pas d'encoche.

La peau est d'un vert foncé,
très lisse.

Elle recouvre une chair ver-
dâtre très acide, lade quand elle est trop
mûre.

Le noyau n'est pas adhérent
il a huit lignes de hauteur, sur cinq et demi
de largeur.

ce fruit mûrit à la fin d'août

on a commencé de septembre.

on ne cultive ce prunier

pour son fruit, qui est d'une qualité très médiocre, mais les pépiniéristes en élèvent beaucoup, à fin de leur servir de sujets pour recevoir les greffes des meilleures espèces de Pruniers, et celles de plusieurs sortes de pèches et d'abricotiers, ses racines poussent beaucoup de rejetons.

on l'a avec ses prunes des pruniaux connus sous le nom de petits pruniaux, pruniaux à jus ou à médecine, ils sont en général à cœur, ils ont une propriété laxative, on les employoit autre fois en médecine beaucoup plus qu'à présent.

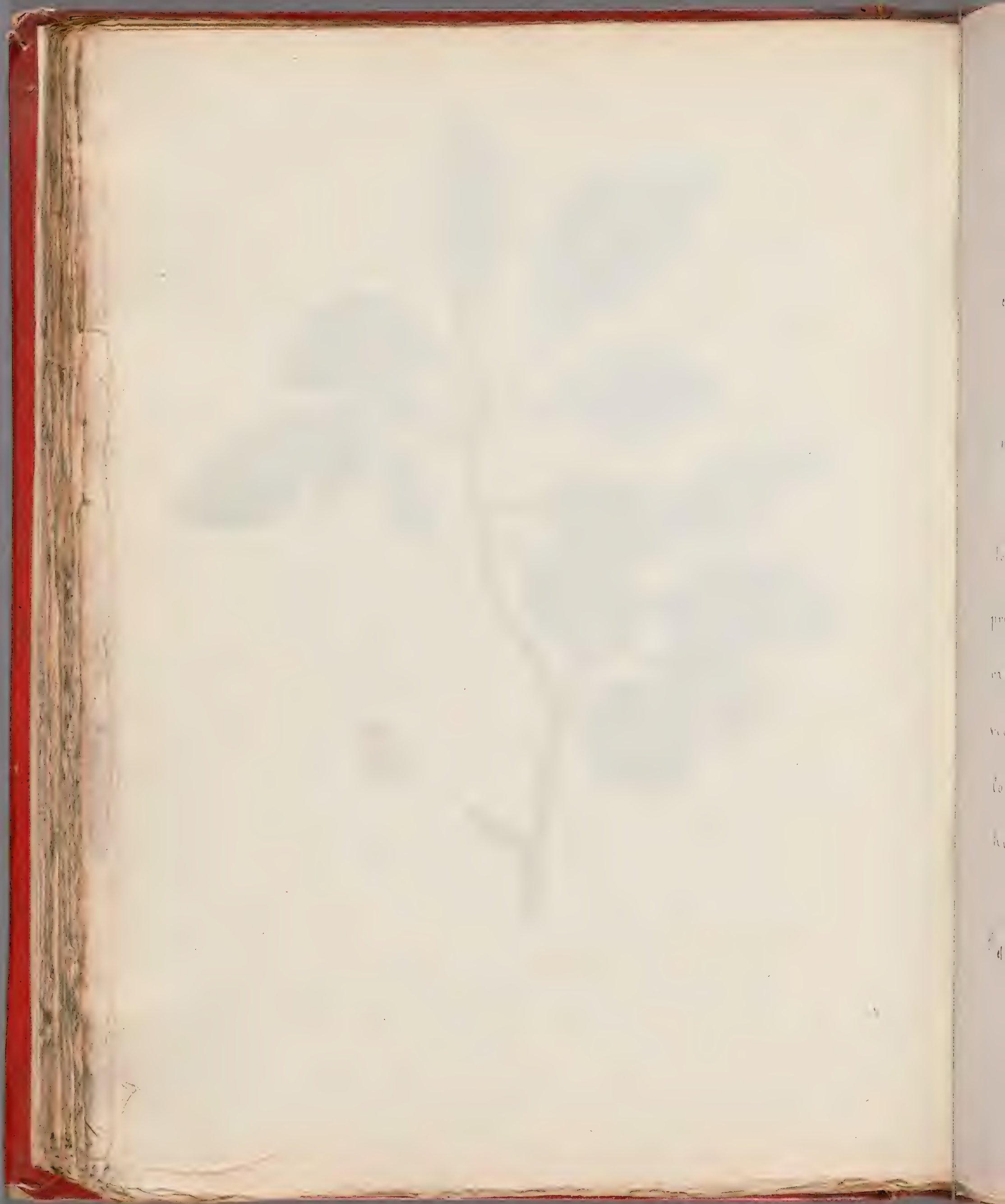
explication de la planche.

Prunier de St. Julien.

150



Primier de St Julien



Prunier épineux.

prunus spinosa.

classe Diosandrie, ord. monogynie ... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ... (Juss).

nom vulg. épine noire, prunellier.

Le prunier épineux, nommé vulgairement
prunellier, épine noire, est un arbrisseau très
rameux qui s'élève à dix ou douze pieds ra-
rement davantage, et qui très souvent, ne
forme qu'un buisson de quelques pieds de
hauteur.

Les branches sont garnies

de petits rameaux longs d'un à trois lignes.

et terminées par une épine.

elles sont recouvertes par une
écorce d'un brun rougeâtre, ou quelque
fois grisâtres.

ses feuilles sont ovales lancéolées,
très rétrécies à leur base en un court pétiole,
légèrement dentelées sur leurs bords, glabres
en dessus, munies en dessous de quelques
poils épars courts, et peu visibles à l'œil nu.

ses fleurs disposées le long des
rameaux, et surtout sur ceux qui sont épineux,
sont portées sur des pédoncules courts,
ayant rarement plus de trois lignes de
longueur.

elles sortent toujours une

à une même bouton, et les boutons sont
ordinairement disposés solitairement le
long des rameaux, plus rarement en bouquet
deux groupés l'un à côté de l'autre.

chaque fleur est composée d'un
calice à cinq divisions obtuses, moitié plus
courtes que la corolle, de cinq pétales ovales
oblongs, de couleur blanche, de seize étamines
ou environ, et d'un style un peu plus court
que celles-ci.

les fruits sont de petites drupes
presque globuleux, d'abord verdâtres,
devenant ensuite d'un violet noirâtre,
lors de leur parfaite maturité.

ils paroissent bleus.

atres, a cause de la fleur abondante dont

ils sont couverts,

ce arbrisseau croît dans

toute l'Europe.

il est commun dans les lieux

arides, sur le bord des bois, et dans les

haies.

les fleurs paroissent dès le

commencement de mars, dans les parties

méridionales de la France, et on voit dans

les pays du nord.

ses fruits sont connus dans

les campagnes sous le nom de prunelles.

ils sont extraordinairement aces, même

dans leur maturité. quand ils ont été

Crappés des premières gélées de l'automne,
ils s'adoucisent un peu, et sont d'un saveur
moins désagréable.

explication de la planche.

un rameau du premier épiureux.

A fleur entière.

B le calice et les étamines.

C le pistil.

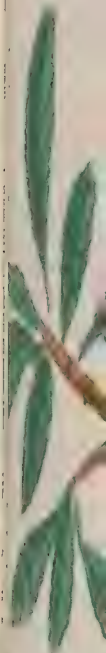
D le fruit coupé horizontalement.

E le noyau.

196

1

2





prunus spinosa, *prunus spinosa*.



le perdrigon violet.

pinus domestica, fructu subgloboso, medio

violaceo, punctis pulvis asperso, carne

subdulci, sapida, nucleo adhærenti.

classe Dicotylé, ord monogynie --- (Linn)

fam. nat. les Rosacées --- (Juss)

nom vulg.

la prune perdrigon violet est portée sur un
péduncule de huit à neuf lignes, qui s'en-
fante dans une cavité très peu profonde.

sa forme n'est pas parfaite-
ment globuleuse, car elle est un peu resse-
rée vers sa base.

elle a

elle a dix sept à dix huit lignes
de hauteur, sur une ligne de moins dans
son diamètre.

la peau est violente, marquée
de points blancs.

elle est très fleurie, ayant le
dellant d'être très coriace.

il n'est guères possible de
la manger avec la chair du fruit, et il faut
la retirer.

la chair est verdâtre, peu lous-
dante, assez sucrée et relevée.

le noyau est adhérent à la
pulpe, très applati, petit comparativement

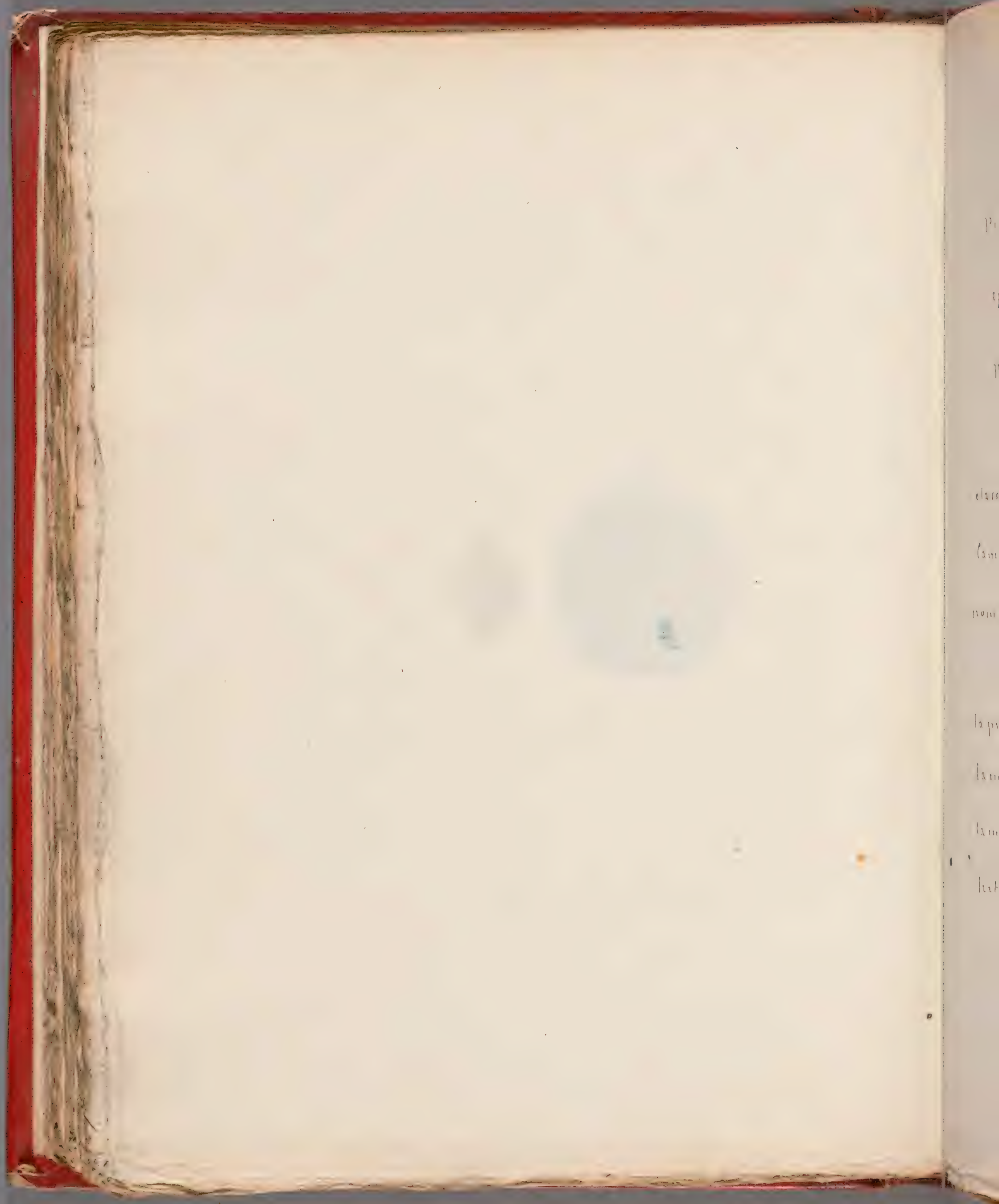
au volume du fruit, n'ayant guères plus de
neuf lignes de long, sur six à sept de large.
cette prune peut être mise au nombre des
bonnes espèces; elle mûrit vers le milieu d'août.

explication de la planche.

la prune de grendragon violet.



le perdrixon violet



Prune royale de Tours.

Prunus domestica, fructu magno, subgloboso,
 apice compresso, hinc violaceo, inde rubello,
 punctis flavis notato, carne dulci, sapida,
 nucleo adherenti.

classe Tcosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées ... (Juss)

nom vulg.

la prune royale de Tours est à peu près de
 la même couleur, de la même forme, et de
 la même grosseur que la prune de Monsieur
 native.

le diamètre de ce fruit

est égal à sa hauteur, quinze lignes
sous la mesure de l'un ou de l'autre.

la gouttière longitudinale
est bien prononcée, quoique peu profonde.

la tête du brin, est un peu
comprimée, ou même enfoncée.

la peau est très fleurie, d'un
violet un peu clair du côté du soleil, et
tachetée ou tiquetée de points d'un jaune
vil plutôt rougeâtres, du côté opposé au
soleil, que violets.

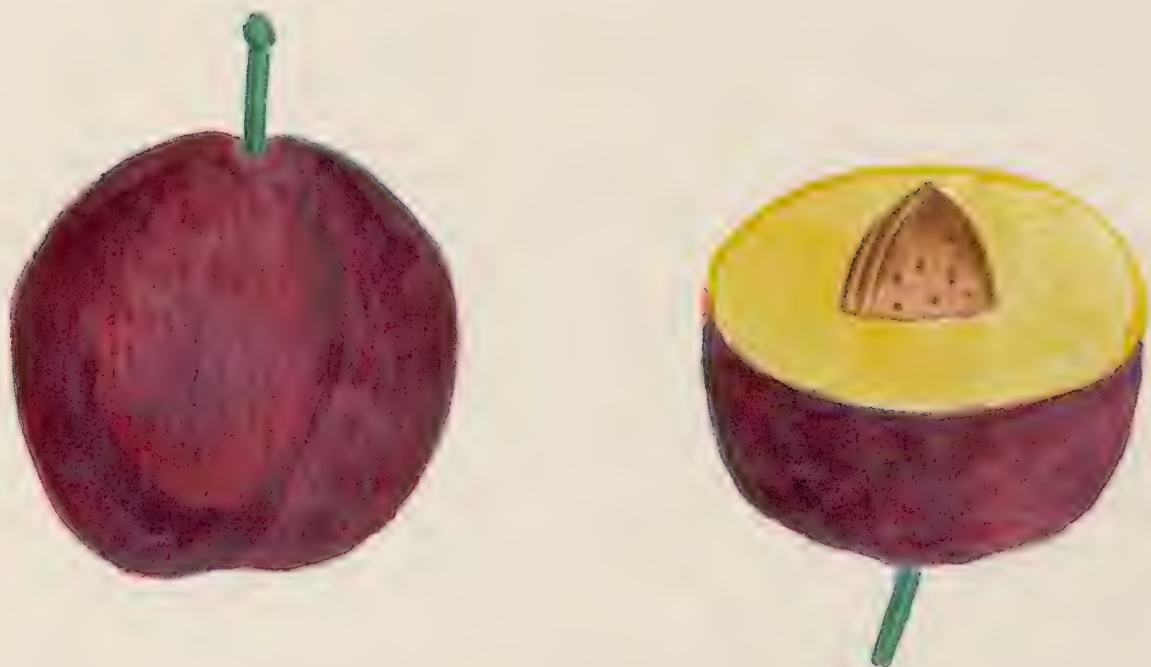
la chair est d'un jaune
verdâtre, sucrée, relevée, plus tendante
et meilleure que celle de la graine de
muscovier, adhérente comme celle-ci

au noyau. celui-ci est très comprimé, long
de dix lignes et demie, large de huit, le
temps de la maturité de la royale de Tours,
est la fin de Juillet, l'arbre est très vigou-
reux, il rapporte ordinairement beaucoup
de fruits.

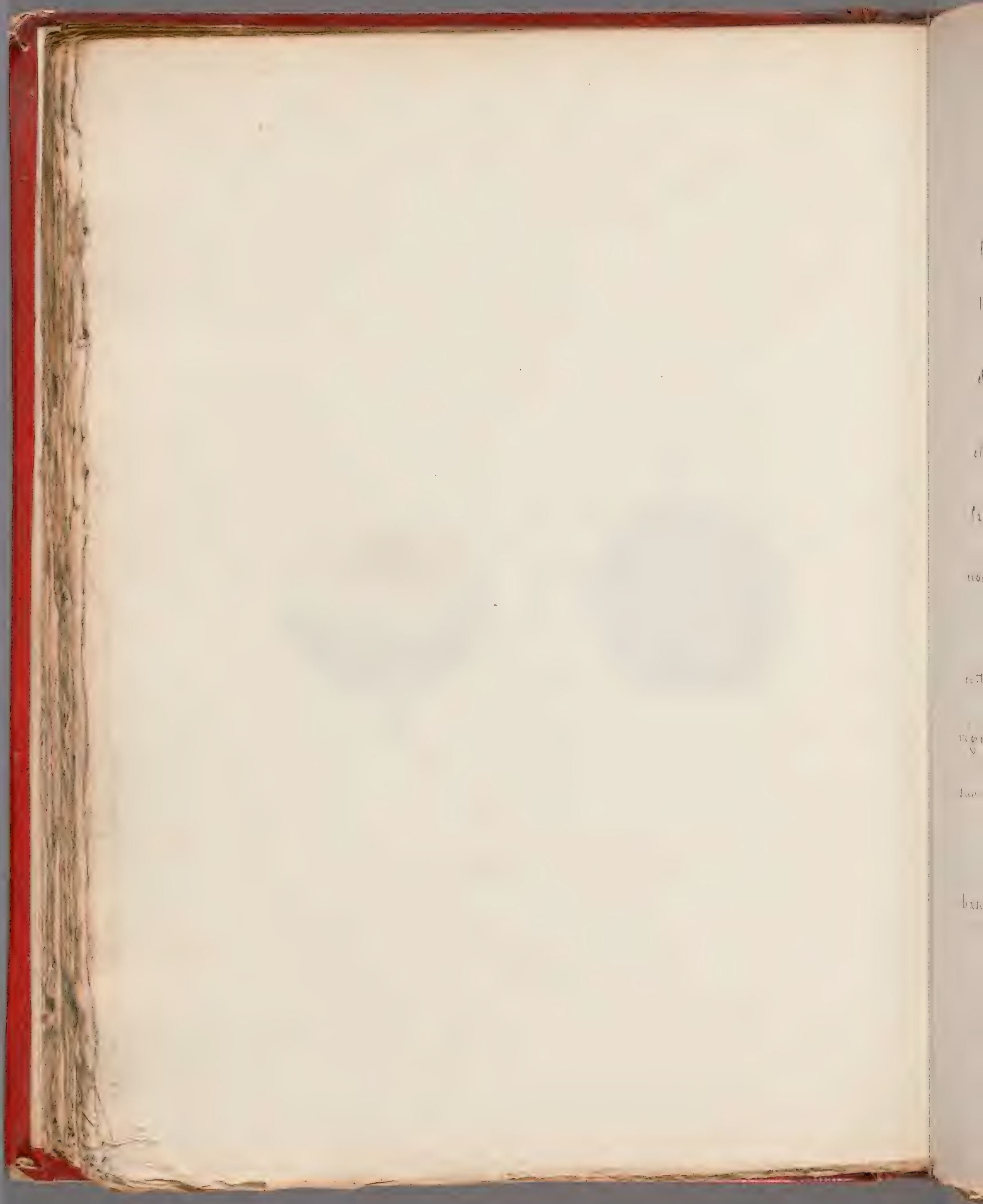
explication de la planche.

Prune royale de Tours.

204



Prune Royale de Tours.



le gros clamas rouge.

prunus domestica, fructu medio, ovato,

hinc saturate inde pallide rubro, carne

dulci, nucleo non adherenti.

classe Dioscoride, ord. monogynie L. (Linn)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss)

non vulg.

cette prune est d'une forme ovale assez régulière, ayant seize lignes de hauteur sur quatorze de diamètre.

la gouttière qui s'étend de la base au sommet du fruit, a très peu

de profondeur.

le peduncule est long de six
lignes, implanté jusqu'à fleur du fruit :

sa peau est d'un rouge foncé,
du côté exposé aux rayons du soleil :

elle est d'un rouge plus pâle,
du côté opposé au soleil.

elles sont bien blanchies par
le feu.

la chair est jaunâtre
fondante, très sucrée.

elle se sépare facilement
du noyau.

celui-ci a sept lignes de
longueur, et cinq de largeur dans son

grand diamètre.

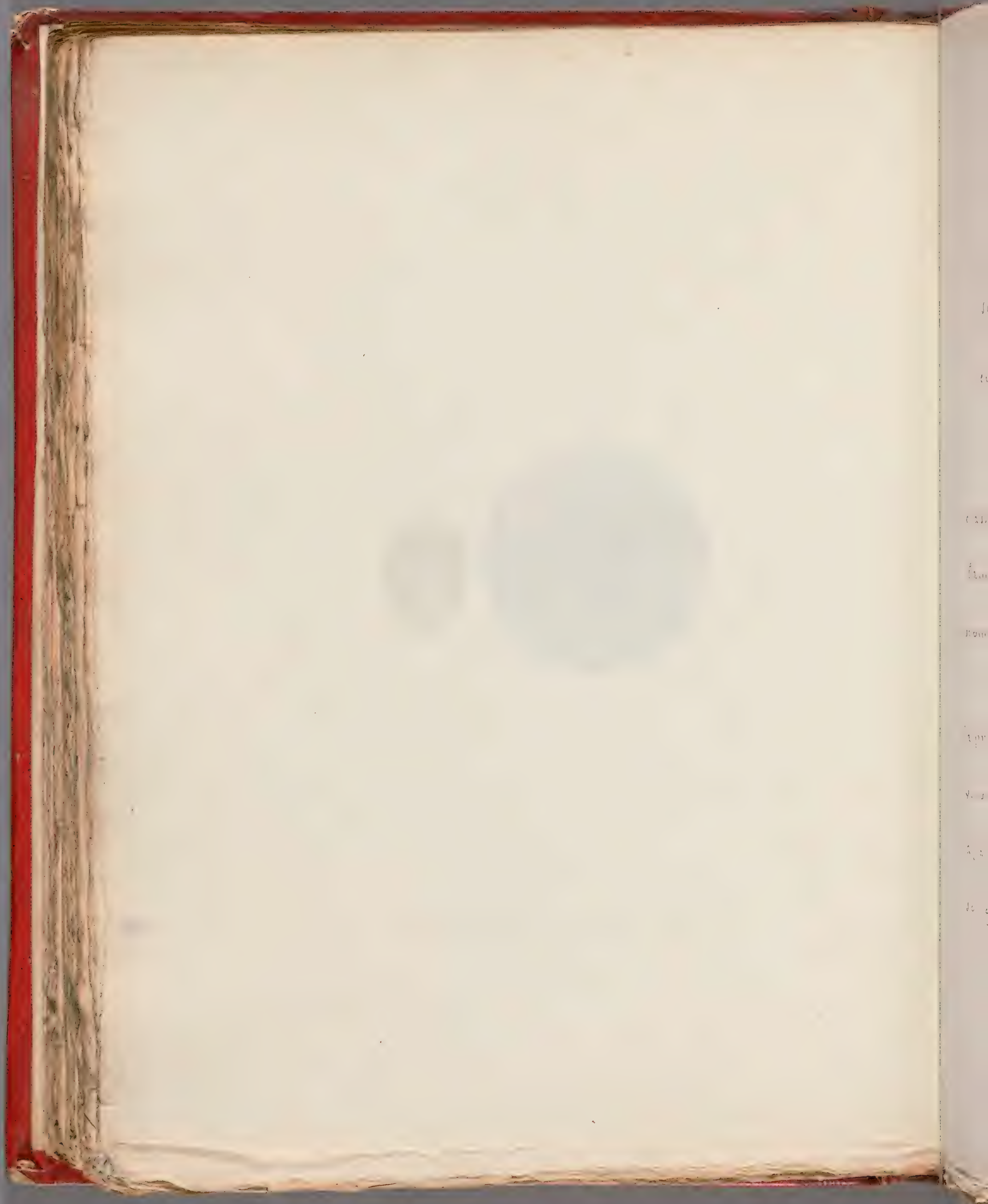
ce fruit mûrit à la mi-août,
il a l'inconvénient d'être verveux, l'arbre
est beaucoup plus fertile dans le midi, que
dans le nord de la France.

explication de la planche.

fruit de gros dans le nord.



le gros Manas rouge lardif.



Prune de St. Catherine.

prunus domestica fructu medio,

subovato, apice elongato, ex viridi flavo-

cente, carne durascula dulci, sapida,

nucleo subadhaerenti.

classe Rosaceae, ord monogynie (Linn)

laminat. les Rosacées - - - - - (Juss)

non vulg.

La prune de St. Catherine est ovale, renflée

vers le sommet, plus étroite à la base,

ayant dix sept lignes de longueur dans

son grand diamètre.

elle est un peu applatie

du côté ou elle est marquée d'une goutte
 tiède peu profonde, et elle a son sommet
 tout à fait comprimé.

Son pédoncule implanté près
 qu'à fleur de la peau, a huit lignes de
 longueur, la peau en étant bien tirée sur
 le jaune, la chair est de petite couleur,
 un peu ferme, coriace même, et assez
 lade, au moins que le fruit ne soit bien mûr,
 dans cet état seulement elle devient un
 peu tendante, d'une saveur agréable,
 un peu sucrée.

Le noyau n'est que légèrement
 adhérent, il a près de neuf lignes de hauteur,
 sur six lignes de largeur. le sillon dont

il est creusé, du côté opposé à l'arête, en
profond, et celle-ci est obtuse.

cette prune mûrit vers le mi-
lieu de septembre. on la voit avec elle qu'on a
les pruneaux de Tours, les plus estimés.

on verra dans les observations sur
les pruneaux, la manière de faire ces pruneaux.

explication de la planche.

un rameau de pruneau de St. catho-
rine avec des fruits.

A fleur entière.

B un fruit coupé horizontalement.

C. un noyau vu séparément.



Prunier de Ste Catherine



observations,

sur les Pruniers.

Il y a peu d'arbres, dont les semences soient
sujettes à varier, comme celles des pruniers
aussi on ne sème des noyaux que pour gar-
der quelques nouvelles espèces, on sème
et plus encore pour se procurer des sujets
propres à recevoir les greffes des espèces
connues.

Le semis se fait comme celui
des arbrisseaux, dans de bons terreaux
fouillés le moins altérés par le soleil.
Toutes sortes de terres, même celles qui sont
sèches, lui conviennent, cependant il se
plait mieux, et se sème communément

claus une terre légère et un peu sablonneuse,
 que claus une terre compacte, et humide.

Le premier se greffe en
 fente, au mois de février sur les forts sujets,
 ou en cossou à oeil dormant, depuis l'ami-
 juillet, jusqu'à l'ami-août, sur les jeunes
 sujets de premier ou de deuxième collier, et un peu
 plus tard sur ceux de Pêcher. Le cossou
 se greffe même sur un, ou de l'ami-août, que sur le
 vieux bois, ou souvent il pousse de la
 graine.

Il faut planter les pommiers
 de préférence en automne, surtout si c'est
 claus un terrain sec et élevé, parce que les
 arbres reprennent plus aisément, et

poussent plus vigoureusement dès la
 première année, quand c'est dans un sol hu-
 mide que la plantation doit se faire, on peut
 sans inconvénient la retarder jusqu'au prin-
 temps, cela a même alors l'avantage de ne pas
 exposer les racines à geler dans l'hiver.

Si on le cultive en espalier, on
 accélère la maturité de ses fruits, les prin-
 cipaux de reine claude, de s^{te} catharine, pion-
 degron habile, sont ceux qui donnent le plus tôt
 leurs fruits, lorsqu'ils sont cultivés en espa-
 liers, aussi à bon soin de les y mettre de
 préférence, c'est sur l'abricotier ou le jeune
 pommier élevés de noyaux, que l'on greffe ces
 sortes de pommiers.

* pendant les

trois ou quatre premières années de la plantation, le premier demande quelques soins pour sa culture, pour le diriger selon la forme à laquelle on se propose de l'assujettir.

on doit avant tout observer que cet arbre portant ses fruits, non seulement sur le bois de l'année, mais encore sur celui de deux et de trois ans, il n'est pas nécessaire de tailler les branches de manière à en faire pousser de nouvelles, comme cela se pratique à l'égard des pêchers et des abricotiers, car plus on taillerait le premier, plus il pousserait, de manière qu'il finirait par se sécher, ou par être attaqué de la gomme ou parivir; on se contente seulement de tailler

à bois ceux des bourgeons des somités, ou
des branches horizontales, des quels on attend
la forme qu'on veut donner à l'arbre, ou
entretenir celle qu'il a déjà.

si on destine le premier à être
au plein vent, quelque forme qu'on veuille
lui faire prendre, on doit savoir que cet arbre
aide les lieux découverts, ou évite l'abri des
maisons, ou des bâtimens trop élevés.

cet arbre, lorsqu'on le cultive en
espace, veut être taillé, palissé, ébourgeonné
comme l'abrico tier, ou ne le doit tailler que
lorsque les yeux sont bien formés, & qu'on
les distingue parfaitement.

cette opération ne se jamais

très pressante, et on ne s'en occupe qu'après
la taille de l'abricotier en du pichon, il en a
propres d'éviter que par une taille mal faite,
il ne se forme des chicots.

Il faut aussi ne jamais tailler
sur un bouton à fruit simple, parce que
sa destination étant marquée, et constamment
d'éciler, il ne dégénéreroit pas en bourgeon,
et très rarement il en repreneroit un de son
support, car le pichon est un des arbres
le plus dévoré des quels il reprenne plus
difficilement des bourgeons.

Il seroit difficile de donner
et de désigner la proportion exacte à
donner aux branches que l'on veut palisser,

cela depend essentiellement
de l'espèce qu'on veut garnir, et de la vigueur
du sujet.

il faut éviter aussi de rabattre
trop les branches, comme certains jardiniers
sont dans l'usage de le faire, à trois ou quatre
yeux, et de les ébourgeonner trop sévèrement.

des arbres ainsi mutilés ne
peuvent travailler qu'à reparer leurs pertes.

pour mettre les pruniers à
fruit, il est bon de donner aux arbres
quinze à vingt pieds de longueur, et de les
faire que proportionnellement aux vides
qu'on a à remplir.

il faut décharger l'arbre

d'une partie de ses fruits, quand il en est
trop chargé.

cette trop grande quantité
nuît à leur qualité, au point que des pommes
de reine, d'une vracie et excellentes, de-
viennent insipides et même de mauvais goût,
quand on en laisse une trop grande quantité
sur l'arbre.

il faut avoir grand soin de retirer
tous les dragons, car ils empêchent l'arbre
de porter du fruit, et souvent ils sont
cause de sa perte, en époussant la sève.

après l'arrachement des vers
pruiver deux les branches sont pour la
plus part usées ou mortes, on peut essayer

on peut essayer, si la tige est saine, de le
cassée en avalant toutes les branches
jusque sur le tronc, et même en le serrant
à quatre ou cinq pouces de la grolle.

Souvent un vieux tronc, ainsi
traité, repousse des branches propres à le
renouveler, et à fournir au poulx de bons ma-
lins arbres.

Les prunes sont ennobles,
laxatives, rafraichissantes,

elles conviennent aux personnes
robustes, dont le tempérament est bilieux
ou sanguin, mais elles peuvent être au-
contraire nuisibles à celles d'une consti-
tution faible, chez lesquelles les organes

de la digestion ou plus besoin de toniques,
que de relâchans.

les pruneaux sont d'un usage
trop général pour que nous n'entrions pas
dans quelques détails, sur les différentes
manières de les préparer, dans les différents
pays où ils ont acquis une réputation
méritée.

les brignoles, qui sont connues par
toute la France se préparent ainsi,

la prune qu'on emploie pour les
faire, est très voisine du pénétré ou blanc.

c'est lorsque ce fruit est bien
mûr, qu'on s'occupe de sa récolte; on ne
commence à le cueillir que lorsque le

soleil a dissipé toute l'humidité de la
fraicheur de la nuit, et de la rosée du
matin.

on secoue légèrement l'arbre;
les fruits les plus mûrs se détachent, et
tombent sur des étagères disposées au pied
de l'arbre,

on les ramasse avec précaution,
on les dépose dans des corbeilles plates sans
les amonceler.

le lendemain des femmes
habituées à ce travail, entrent avec l'épingle
du ponce, la peau qui les recouvre.

les ouvrières ont le soin de
frotter souvent leurs mains dans l'eau.

les prunes, ainsi dépouillées
de leur peau, sont placées pendant quelques
jours sur des claies, que l'on expose au soleil,
on enfile ensuite ces prunes une à une par
la pointe sur une baguette ou brochette,
que l'on lie à mesure qu'elles sont garnies
à une assez grande distance les unes des
autres, claires des laiseaux de paille serrés,
qui servent de quils ou comme un crochet
à fin de pouvoir les suspendre à l'air libre,
et dans des endroits, où ils puissent être
bien exposés au soleil.

ou les rentre tous les soirs,
et le quatrième ou cinquième jour, on
retire les prunes des baguettes pour en

chasser le noyau, opération qui se fait en
pressant le fruit du côté de la base, entre le
pouce et l'index.

on rapproche ensuite la pointe
de la base vers le centre pour les arrondir,
et on les remet encore sur les claires, pour
achever la dessication au soleil.

celles qui, après ces préparations
sont, ne sont pas parfaitement blanches, sont
mises au rebuz, celles au contraire dans les
quelles on est assuré qu'il ne reste aucune
partie aqueuse, qui pourroit les altérer,
sont soigneusement arrangées dans des boîtes
de sapin, et mises dans le commerce.

ces briques sont ainsi préparées

s'appellent pistoles.

dans le milieu de la France, les
premier^x de tous sont ceux qui jouissent de
la plus grande réputation.

est dans un rayon de vingt
lieues à peu près qu'on les procède, et est
dans la ville de tous qu'on les apporte.

est à l'industrie et à l'art,
qu'est de cette belle apparence de fleur ou
pousseur blanche, qui les couvrent.

les procédés qu'on emploie sont
ceux-ci.

parmi les primes de St. Catherine,
on fait choix des plus belles pour les
destiner au blanc, on les cueille par la tige.

mures, ce qu'on reconnoît à leur contour
jeune l'écorce, et lors qu'un moindre mouvement
de l'arbre, elles se détachent; aussitôt qu'elles
sont ramassées, on les place sur des claies
sans les entasser, et on les expose pendant
plusieurs jours au soleil, jusqu'à ce qu'elles
deviennent aussi molles que des nœlles.

à lors on les met claires au four
chauffé à un degré de chaleur très-élevé.

la porte doit en être exacte-
ment fermée.

elles y restent vingt quatre
heures, ce temps passé, elles en sont retirées,

on réchauffe le four à un
degré de chaleur d'un quart en sus, et on y

replacer les elaires, sans avoir fait aucun autre
changement.

le lendemain on les retire encore,
ou ramue les prunes, c'est à dire qu'on les tourne
en agitant légèrement les elaires, on les chauffe
de nouveau de côté.

après cette nouvelle préparation,
le four est rechauffé pour la troisième fois,
mais encore à un degré de chaleur supérieur
pour élever, à la deuxième fois.

on y place les prunes sur les
elaires. vingt quatre heures après, on
les retire, et on les laisse refroidir.

elles sont alors parvenues
à la moitié du degré de cuisson qu'elles

doivent avoir pour leur parfaite élévation.

L'opération qui suit consiste.

à arrondir chaque prunon, à couper le noyau de travers, à donner au fruit une forme carrée, ce qui se fait en pressant le fruit entre le pouce et l'index.

Quand cette opération est achevée, on remet les câbles au four déchauffé au degré qu'il conserve quand on en retire le pain, et il faut cette fois le boucher avec plus de précaution puisqu'il faut employer du mortier de terre blanche, ou à blanc.

une heure après on les retire, et on ferme de même le four pendant deux heures, après y avoir placé un vase rempli d'eau.

lorsque l'eau est chaude au point qu'on peut
y laisser le doigt, on rapporte les chaises au four,
toujours avec la précaution de le bien
fermer, et on les y laisse pendant vingt quatre
heures.

une des bonnes qualités des pinneaux,
est de n'être pas trop durs, ceux même qui
sont un peu mous sont préférables.

le bois du pinneau est dur, veiné,
d'une belle couleur rougeâtre, il prend un beau
poli, on lui donne le nom de satiné de France
ou de satiné batard. les tourneurs en font
assez d'usage, ils l'emploient pour faire des
rouets, des chaises légères des chaises légè-
res &c. les tabletiers et les ébénistes s'en

servent aussi, mais pour l'employer, il faut qu'il
soit bien sec, car il se tourmente et se fend assez
aisément; pour lui donner et lui conserver une
belle couleur rouge qu'il prend facilement, il faut
le faire bouillir dans une lessive, ou dans de l'eau
de chaux.

La préparation spécifique est de cinq
quatre deux livres par pied cube,

Pêcher d'Isbahan.

malus persica.

classe Icosandreie, ord. monogynie .. (Linn)

fam. nat. les rosacées ----- (Juss)

nom vulg.

le pêcher est un arbre qui s'élève naturelle-
ment très peu, et qui formeroit plutôt un
buisson qu'un arbre à haute tige. - lorsqu'on veut
le lever au point où on en retranche toutes ses
branches inférieures, qui sont très nombreuses
quand on le laisse croître en liberté.

son tronc est revêtu d'une peau
brunâtre, et ses jeunes rameaux sont lissés

verts et souvent rougeâtres, surtout du côté du
soleil. Les feuilles sont alternes simples, lancéolées,
étroites, longues de deux à six pouces glabres,
d'un vert gai, dentées en scie, aiguës, portées sur
de courts pétioles, et dans beaucoup de variétés, munies
de glandes à leur base.

elles sont toutes accompagnées à
l'origine de leur pétiole de deux stipules linéaires,
profondément dentées, caduques, ne durcissant guères
que pendant la jeunesse des feuilles, et tombant
peu de temps après leur parfaite développement.
dans les variétés qui sont munies de glandes,
celles-ci affectent deux formes régulières, les
unes sont presque globuleuses et arrondies
petites en général, les autres presque toujours

une fois plus grandes que les premières, naissent
creusées, ou ayant une petite cavité dans leur centre,
et elles sont moins régulières.

le nombre des glandes varie de
deux à cinq, ou six sur les feuilles dont le car-
actère en doit avoir, mais leur forme, leur pres-
sence, et leur absence sont toujours constantes
sur le même arbre, et même sur tous les arbres
d'une même variété.

les fleurs se produisent avant
les feuilles. elles sont situées sur les rameaux d'un
air, à la place qu'occupent les feuilles l'année
d'avant, et sont sessiles.

elles sortent une à une, rarement
deux à deux de chez que bouton, et les boutons

sont souvent solitaires, quelque fois groupés deux
à deux, très rarement trois ensemble; à côté du
bouton à fleur, on toujours un bourgeon à bois
qui, avant la floraison, ne se distingue qu'impar-
faitement du bouton à fleur, et seulement
par ce qu'il est un peu pointu, et que l'autre est plus
arrondi.

La fleur avant son développement
est enveloppée dans quelques écailles coriaces,
qu'on observe encore à la base du calice, lorsque
la corolle est ouverte, mais qui tombent bien-
tôt après la fécondation.

Le calice dans toutes les variétés
n'a pas de différences remarquables. il est
toujours tubulé dans sa partie inférieure,

légèrement évasé, apiciné campanulé la moitié
supérieure s'étale horizontalement, et est décou-
pée en cinq parties obtuses, arrondies, plus ou
moins pubescentes extérieurement.

La corolle composée de cinq pétales
est très sujette à varier pour la grandeur, depuis
six lignes jusqu'à dix huit de diamètre, et pour
l'intensité de sa couleur, qui est tantôt d'un rose
très pâle, souvent d'un beau rose, et quelque fois
d'un rose très foncé presque rouge dans plusieurs
variétés, et en général celles la sont plus nom-
breuses.

Les pétales sont petits, et ovales,
allongés, dans d'autres ils sont grands ovales arr-
ondis, ou presque ronds. Les uns et les autres

s'insèrent sur le calice dans l'échancrure de
 ses divisions par un angle court, la différence
 essentielle qui caractérise les pêchers à grandes
 fleurs, et ceux à petites et moyennes fleurs, est
 que dans ceux qu'on peut appeler à grandes
 fleurs, les pétales sont arrondis, aussi larges que
 longs, ils recouvrent les divisions du calice, et
 ne les laissent point appercevoir, tandis que
 dans les petites fleurs et les moyennes, les pétales
 étant en général beaucoup plus courts, et d'ailleurs
 plus longs que larges, ils laissent les divisions
 du calice à découvert. les pétioles sont plus
 ou moins creusés en cuiller, et cette forme est
 surtout très sensible dans les petites et les
 moyennes fleurs, ils sont toujours entiers et

leur bord.

les étamines sont généralement de la même longueur dans toutes les variétés, mais les pétales variant de grandeur, elles sont plus longues que la corolle dans les petites fleurs, et égales ou plus courtes que celles-ci, dans les grandes fleurs, leurs filaments sont filiformes, blancs ou roses selon les variétés, insérés sur le bord du tube du calice, et sur deux rangs, ils sont une petite courbure dans leur partie inférieure, comme pour former une voûte au dessus de l'ovaire et le défendre, ils se redressent ensuite pour se grimper autour du style, et sont terminés à leur sommet par des anthères ovales à deux loges, qui s'ouvrent longitudinalement, le pistil

est à peu près de la même longueur que les
 étamines, et composé d'un ovaire arrondi,
 placé au fond de l'entrée, ou il est libre pubescent,
 ou glabre, selon les variétés.

il est surmonté d'un style cylindrique
 que l'écilonne, terminé par un stigmate en tête.

les fruits connus sous le nom de
 pêches, sont, dans leur maturité, des drupes
 globuleux charnus, succulents, dont la pulpe très
 agréable à manger recouvre un noyau ligneux
 très dur, ovale, crevasse, et profondement sillonné
 à sa surface, renfermant une ou deux semences
 ou amandes oléagineuses, le plus souvent amère.

la peau qui recouvre les pêches
 est selon les variétés, ou entièrement couverte

de cluvel, ou en étant dépourvue.

cette différence qui paroit étoit
très grande au premier aspect, a déterminé
Decandole à faire dans sa flore française deux
espèces dans le genre *Pécher*.

le *Pécher* d'Ischia ou un arbrisseau de dix à douze pieds de haut, formant une
hauteur arrondie touffue, ses feuilles sont alternes
lancéolées, longues de un à deux pouces, lisses d'un
côté gris en dessus, d'un côté pâle en dessous, dentées
en scie, portées sur de courts pétioles, et dépour-
vues de glandes.

les fleurs quoiqu'ayant que douze
à treize lignes de diamètre, doivent être rangées
parmi les grandes fleurs à cause de la forme des

pétales qui sont arrondis, leur contour est d'un
rose tendre.

les fruits sont presque sphériques,
marqués sur un de leur côté d'un sillon profond,
et ont depuis trois ponce jusqu'à trois ponce
neuf lignes de circonférence, dans le sens de
leur largeur, et autant de hauteur.

leur peau devient d'un blanc
et adhère à la chair, est d'abord verdâtre,
puis jaune pâle dans le temps de la maturité, avec
une légère teinte de rouge obscur du côté exposé
au soleil.

la chair est blanche, un peu rougeâtre
près du noyau, fondante, abondante en eau
sucrée.

elle est d'une saveur vineuse et agréable

au goût.

elle se sépare facilement du
noyau.

celui-ci est presque rond en
sa circonférence, obtus à sa base.

il est terminé à son sommet
par une pointe aiguë.

ce pêcheur a des rapports avec
l'avant pêche blanche, mais celle-ci mûrit
deux mois plutôt, et ses feuilles sont quatre
fois plus grandes.

ce pêcheur a été trouvé par
Bougnière et Olivier, lors de leur voyage
en perse, dans les jardins d'Isfahan.

on le cultive au jardin des
plantes de Paris.

les premiers fruits qu'on a
mangés à Paris, étoient mûrs le douze de
septembre.

on plante par curiosité que cet arbre
mérite d'être cultivé, car pour la beauté et
la qualité de ses fruits, nous avons beaucoup
d'autres espèces de pêchers qui lui sont
préférables.

on fait un très bon ratafia avec les noyaux
des pêchers. et voici la manière de le faire.

il faut avoir un bocal de verre, qu'il faut
remplir de bonne eau de vie. chaque fois que l'on
ouvre une pêche, il faut en retirer le noyau avec
la chair qui y est adhérente, et le mettre sur le

champi dans l'eau de vie, pour une pinte, il en faut
mettre cinquante à soixante, on les laisse in-
ciser pendant trois semaines, on y ajoute un gros
de cannelle, on retire ensuite les noyaux, on ajoute
trois quattrons ou une demi-livre de sucre par
pinte d'eau de vie, on la laisse bouillir, puis on
passe le tout au papier gris.

il faut avoir l'attention de ne point
mettre les noyaux qui se pendent en deux lots
qu'on les retire de la pêche, ni ceux qui pourraient
avoir un mauvais goût.

explication de la Plaque.

un rameau du pêcher d'Israhel.

à gauche d'un rameau avec des fleurs.

2. le calice et les étam.

3. angréale ou séparément.

4. une étamine.

5. l'ovaire.





pêcher d'Espagne.



Pêche mignone tardive.

Persica foliorum glandulis reniformibus, flore

amplo, fructu magno villosa, apice sub-

marginellato, ad solem rubente, carne molli,

alba, nucleo non adherenti.

classe Diosandrie, ord. monogynie ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées ... (Juss)

non vulg.

cet arbre produit de grandes fleurs d'un rose
foncé, qui ont dix sept à dix huit lignes de dia-
mètre, les glandes des feuilles sont réniformes,
ce qui le distingue de la grosse mignone.

le fruit comme dans cette la

non pas creusé à son sommet d'une manière sensible, mais il est terminé par un mamelon bien distinct, quoi que très petit.

Le fruit est d'une belle grosseur, il a vingt six à trente lignes dans son plus grand diamètre, sur vingt cinq à vingt six de hauteur.

La chair est blanche, un peu colorée en rouge autour du noyau très pondante, pleine d'une eau d'une saveur sucrée, relevée, vineuse et aussi agréable que celle de la grosse mignonne.

Le noyau se sépare assez facilement de la chair. il est d'un rouge brun, brun de quatorze lignes ou un peu plus, et large de neuf dans son plus grand diamètre.

cette pêche est un excellent fruit, elle

meurt dans les premiers jours de septembre, quel-
que fois dès la fin d'août, si l'année est hâtive, mais
toujours huit à dix jours après la grosse mignonne.

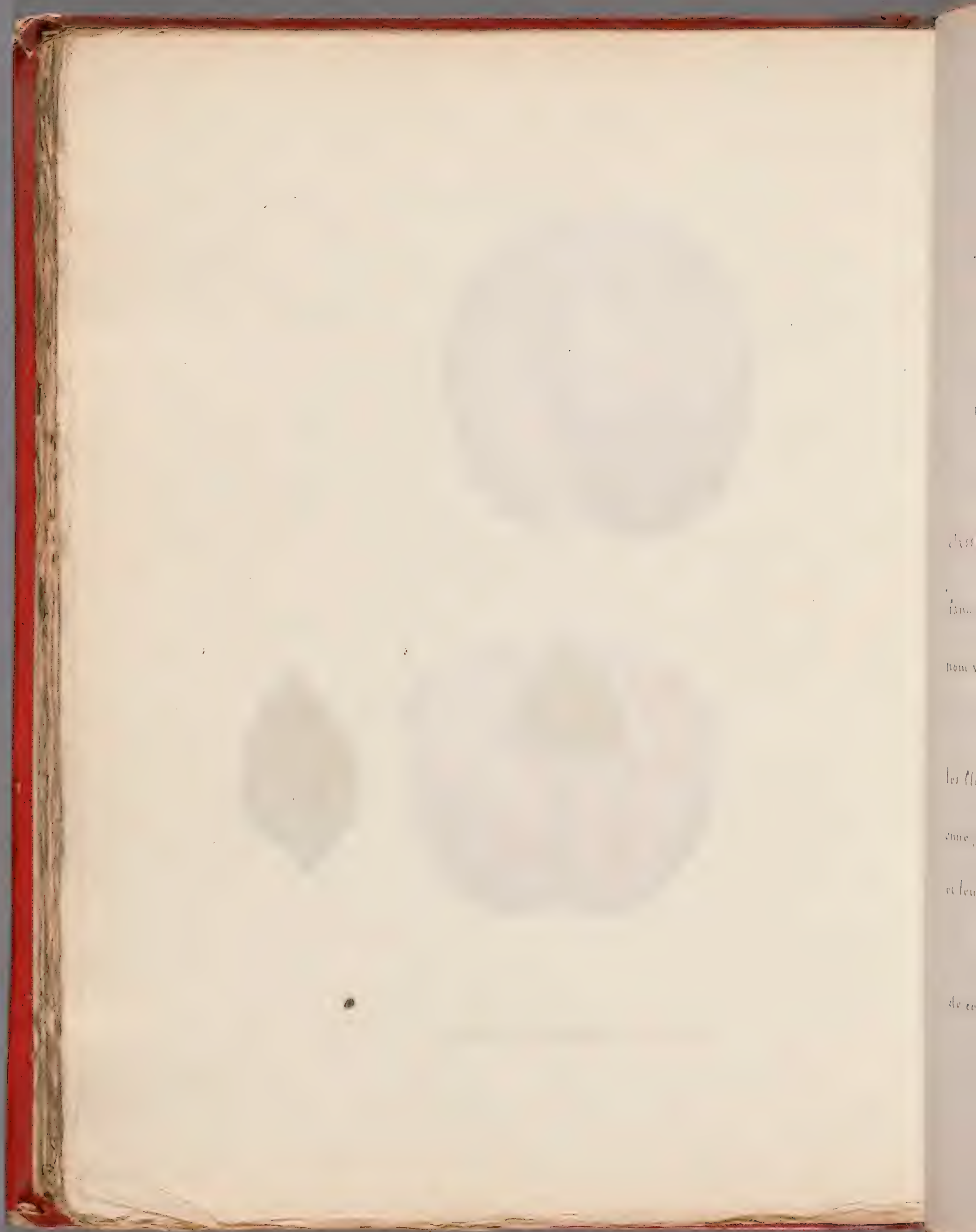
explication de la planche.

grosse mignonne tardive avec une coupe horizon-
tale du même fruit, et le noyau qui s'en sépare.

250



pêche mignone tardive .



pêche pourprée tardive.

Persica flore medio, fructu maximo, apice

subnuculato, ad solem rubente, carne

mollis alba, ad nucleum non adherente,

purpurascens,

classe Scosandria, ord. monogynie -- (Linn.)

fam. nat. les rosacées -- -- -- -- (Juss).

nom vulg.

les fleurs de ce pêcheur sont d'une grandeur moy-

enne, elles ont dix à onze lignes de largeur,

et leur couleur est rose.

La pêche est une des plus belles

de ce genre, elle a souvent trente ou une à trente

deux lignes dans son plus grand diamètre, sur
vingt sept à vingt huit lignes de hauteur.

le sillon longitudinal qui la par-
tage sur un de ses côtés, n'est pas très prononcé,
il se prolonge au delà du sommet, qui est
chargé d'un petit mamelon.

La peau est couverte d'un duvet fin,
elle est blanchâtre du côté de l'ombre, et rougeâtre
du côté exposé au soleil, et souvent ce rouge est
distribué par lignes ou par stries. elle se sépare
facilement de la chair. celle-ci est blanche, excepté
autour du noyau, où elle devient un peu rouge.

elle est fondante très succulente, abondante
en eau d'une saveur sucrée, par l'usage, vineuse,
excellente. le noyau qui se sépare assez bien de

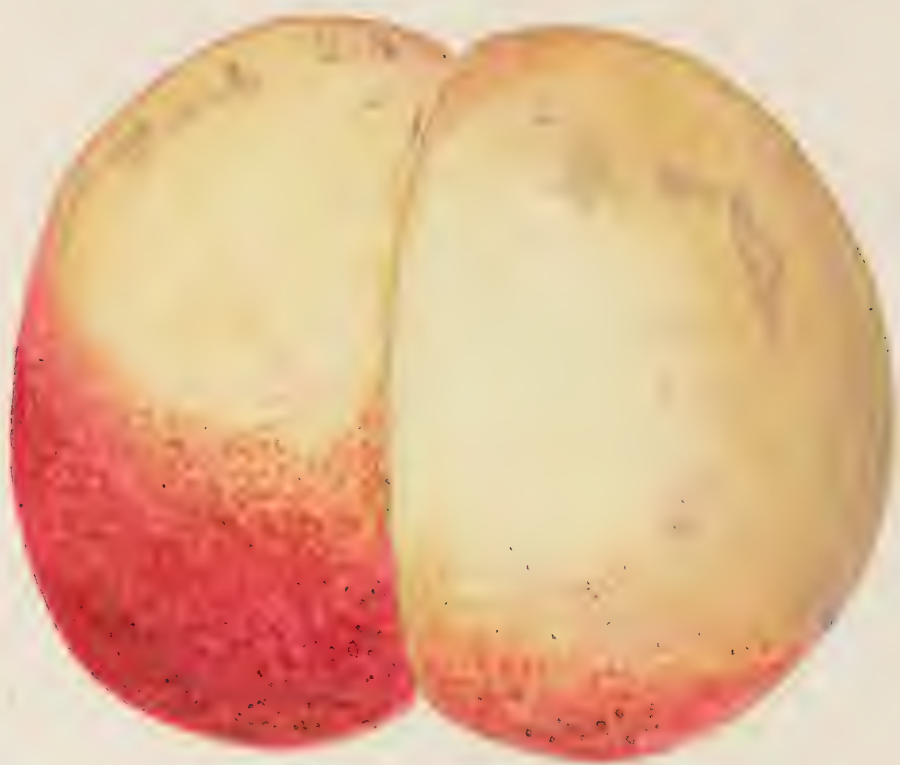
la chair en sujet à se partager, il a quinze à seize
lignes de hauteur, et onze à douze de largeur, il
est plus renflé du côté de la pointe, et plus étroit à
la base.

cette pêche mûrit à la fin de septem-
bre, ou au commencement d'octobre.

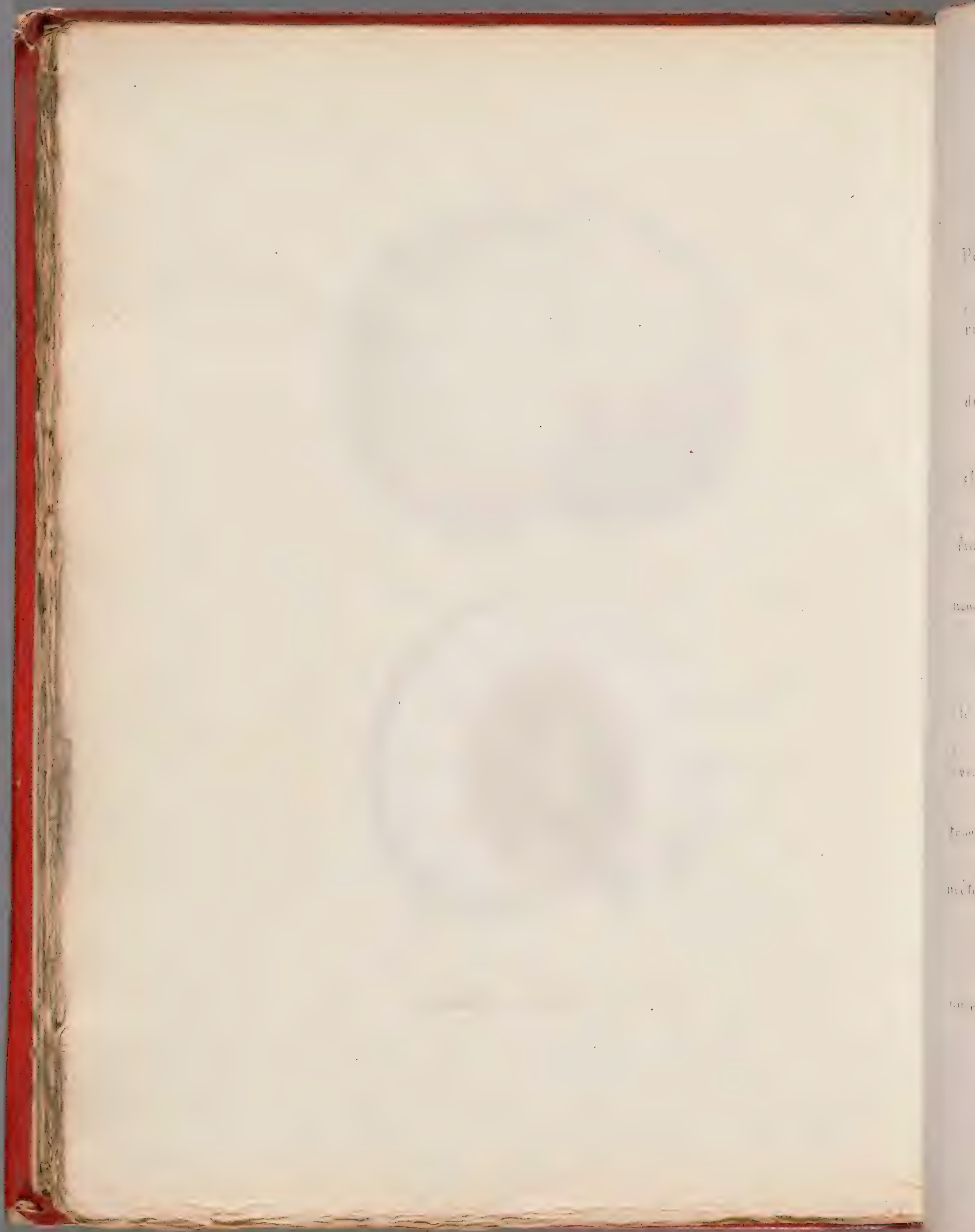
explication de la Plaque.

pêche pourpre tardive, avec la coupe pourpre
dentaire du même fruit, avec le noyau ouvert
pour faire voir l'amande.

254



peche pourpree tardive.



Pavie jaune.

Persica fructu magno, flavoscente, ad solem

rubente, apice sulcato mamillato quo, carne

dura undi que flava, nucleo adherenti.

classe Trosandrie, ord. monogynie -- (Linn)

fam. int. les rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

le fruit de ce pêcher est bien arrondi, il a

vingt deux à vingt quatre lignes de hau-

teur, sur un peu plus de deux pouces de dia-

mètre.

son pédoncule s'implante dans

un enfoncement profond, qui se continue

en sillon bien marqué, jusqu'au delà du
sommet, qui est d'ailleurs chargé d'un
petit mamelon particulier.

la peau est veloutée, jaune
dans les trois quarts de sa surface.

elle est un peu rougeâtre
du côté qui est exposé aux rayons du soleil,
elle est adhérente à la chair.

celle-ci est dure, presque cas-
sante, jaune paille, fortement adhérente
au noyau, et ne pouvant s'en séparer
qu'en la coupant avec un couteau.

sa saveur est sucrée, et
musquée.

le noyau est ovale arrondi,

ayant quatorze lignes de long, y compris une
pointe d'une ligne, et onze lignes dans son
grand diamètre.

le pavoie mûrit à la fin d'août.

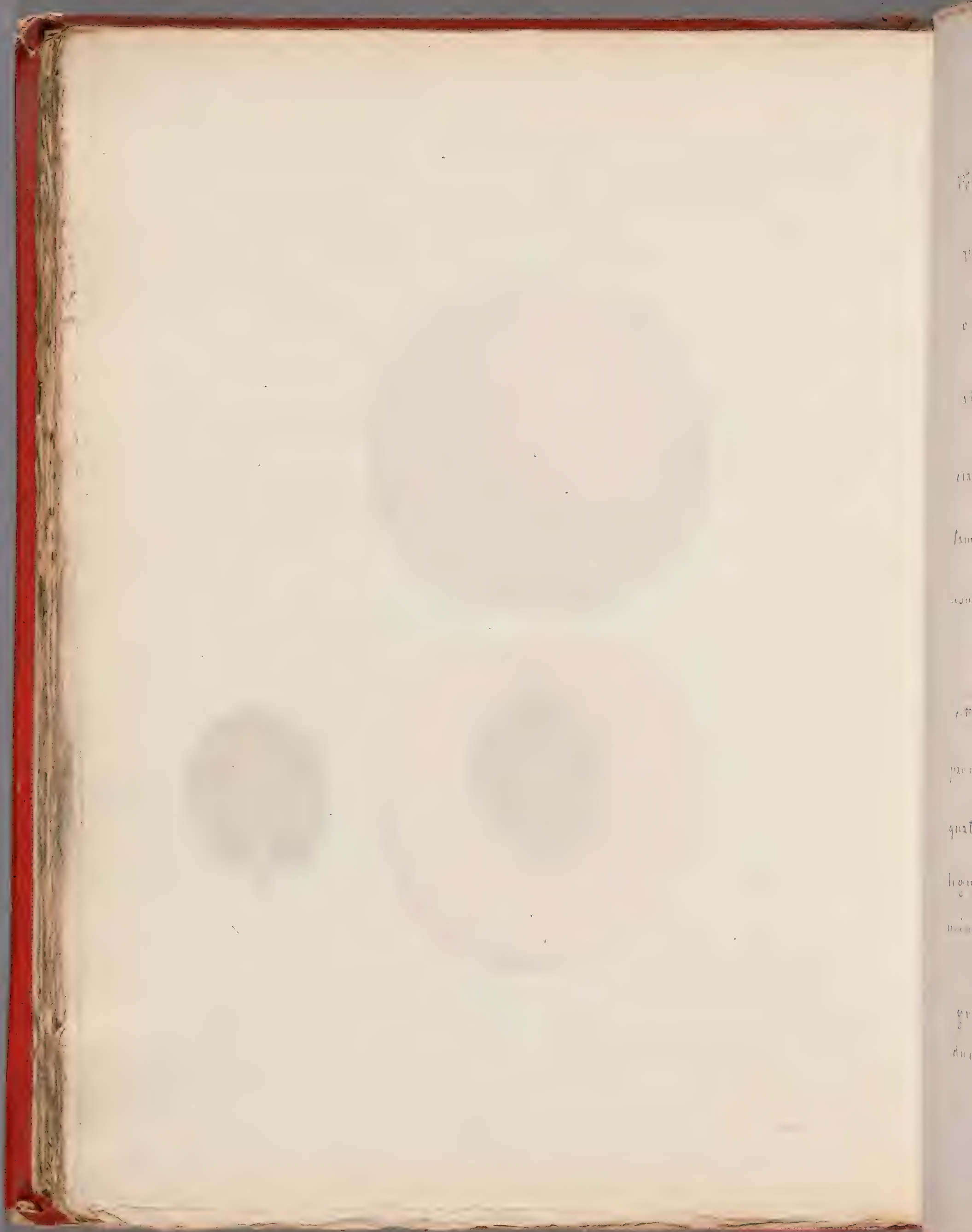
explication de la planche.

partie jaune avec une coupe horizontale
du même fruit.

248



peche jaune



Pêche grosse violette latine.

Persica flore parvo, fructu lœvi medio,

et rubro et violaceo variegato, carne molli

albida subflavescente, nucleo non adherenti.

classe Tcosandrie, ord. monogynie - - (Linn)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

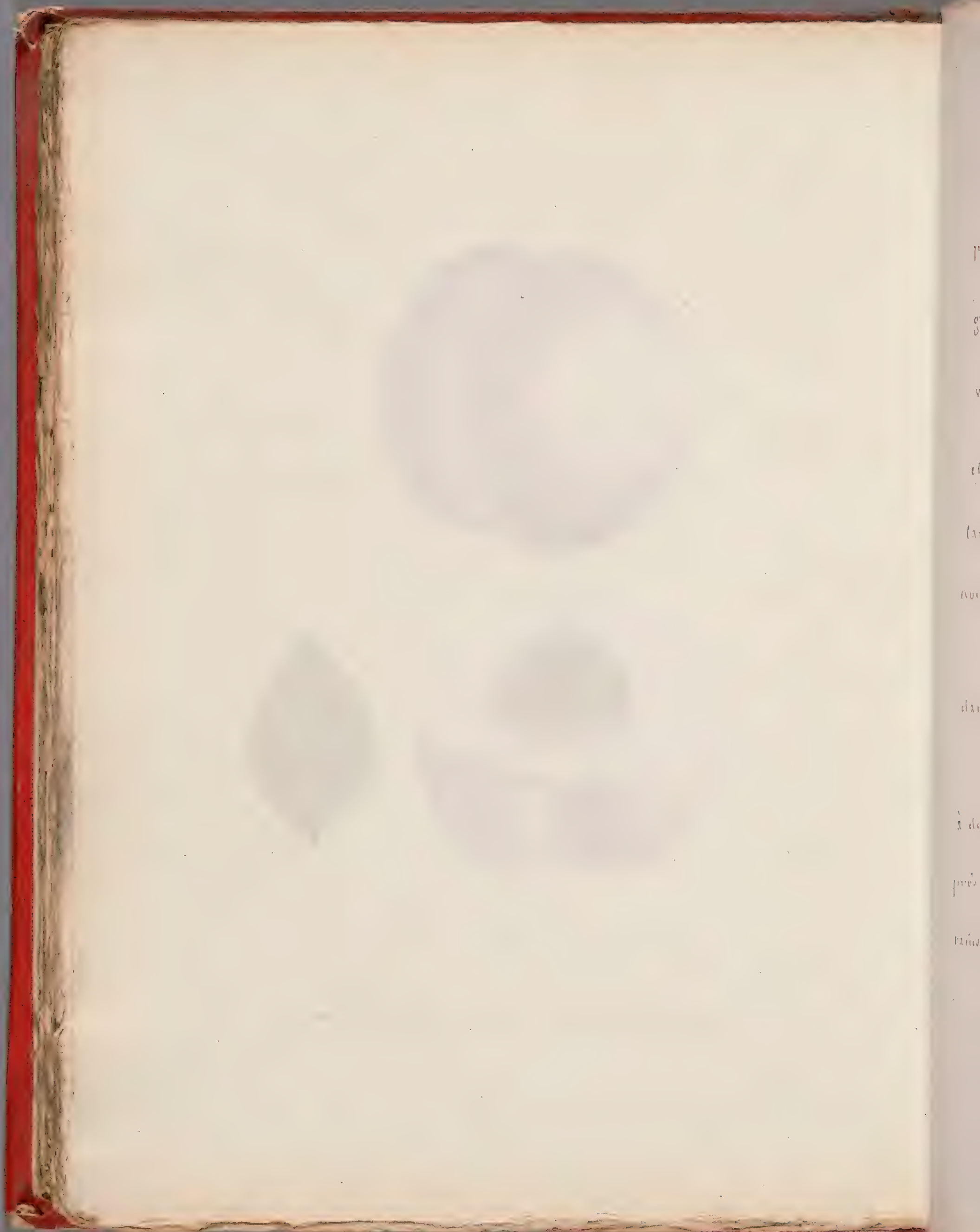
cette pêche ne diffère de la petite violette que
parce qu'elle est beaucoup plus grosse. elle a vingt
quatre à vingt six lignes de diamètre, et une
ligne de moins en hauteur, elle fleurit dans le
même tems.

explication de la planche.

grosse violette latine, avec une coupe horizontale
du même fruit.



grosse violette tardive (lisez hative)



Pêche sanguinole.

petita flore magno, fructu parvo villosa

griseo, apice immixto, carne molli, rubra

violacea, nucleo non adhaerenti.

classe Rosaceae, ord. monogynie ... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées - - - - - (Juss)

nom vulg.

dans un sol aride cette pêche est très petite

elle n'a souvent que dix lignes

à dix huit lignes de diamètre, sur à peu

près autant de hauteur, dans les bons ter-

rain, elle devient un peu plus grosse.

sa peau est épaisse et se

sépare difficilement de la chair.

elle est couverte d'un duvet
très serré de couleur grisâtre, ou légè-
rement teinte d'un rouge obscur de vel
exposé au soleil.

le sommet du fruit se termine
ordinairement par un mamelon.

la chair est d'un rouge très de vin
assez tendre.

elle est peu abondante en eau.
sa saveur est un peu acide amère, ou en-
général d'assez mauvais goût.

le noyau se sépare bien de
la chair. il a treize lignes de hauteur,
sur dix lignes de largeur.

cette pêche ne mûrit

ordinairement qu'après la mi-octobre dans
 les années chaudes et hatives, elle est un peu
 meilleure, et mûrit dès la fin de septembre,
 elle est bonne en compote, ou la cultive dans
 les vignes; c'est presque un fruit sauvage.

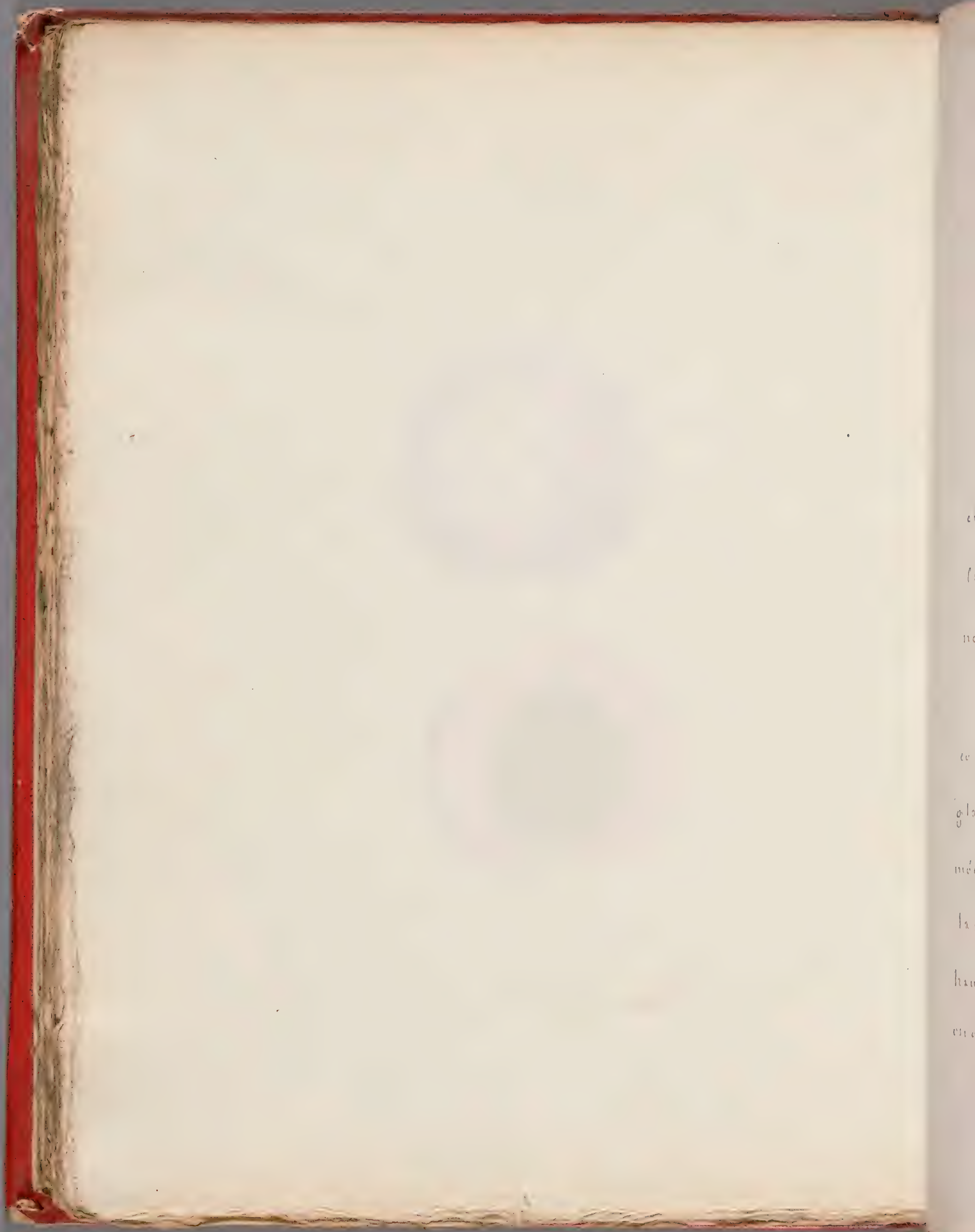
explication de la planche.

gêche sanguinolente.

264



Pêche sanguinole .



Belle pêche de Vitry.

persica foliorum glandulis rotundatis, flore

medio, fructu maximo villosa, apice sub-

manellato, ad solem paululum rubente,

carni molli alba, nucleo non adherenti.

classe *Scorodice*, oul. *monogynic* ... (Linn)

fam. nat. les *rosacées* ... (Juss)

non vulg.

ce pècher a ses feuilles munies à leur base de
glandes arrondies, ses fleurs sont d'une grande
médiane, elles ont onze à douze lignes de largeur,
la pêche a vingt six à vingt huit lignes de
hauteur, et souvent jusqu'à trente. son diamètre
est en proportion, depuis vingt huit jusqu'à trente,

ou même trente trois ou trente quatre lignes.
 sa forme n'a rien de bien caractérisée, le sillon
 longitudinal est peu profond, il se prolonge peu
 au delà du sommet du fruit, on observe un très
 petit anneau.

la peau est ordinairement veloutée,
 elle est blanchâtre presque partout, si
 ce n'est du côté du soleil qui est lavé de
 rouge. elle se sépare facilement de la chair.

elle est blanche, excepté
 auprès du noyau, où elle devient un peu
 rougeâtre.

elle est très succulente et abonde
 d'eau ou en d'une saveur sucrée, relevée,
 très agréable.

le noyau est gros allongé

reulé du côté de la pointe, et aminci à sa base,
 il a quinze à seize lignes de haut, sur environ
 quinze lignes dans son plus grand diamètre.

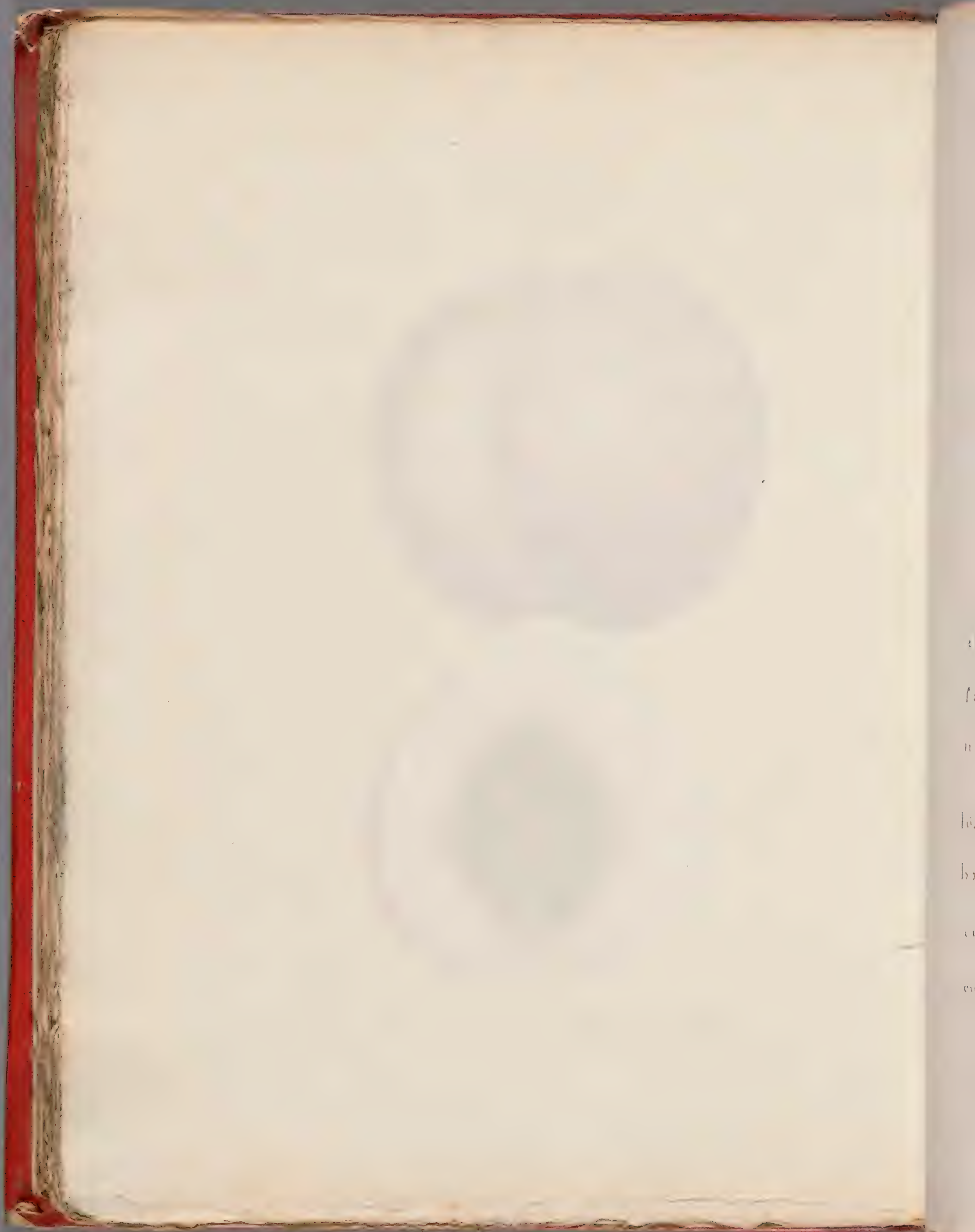
cette pêche mûrit à la fin de
 septembre, ou au commencement d'octobre.

Explication de la planche.

Pêche belle de vitry.



Belle de vitry.



Pêcher teindoux.

persea foliorum glaucatis retundatis, flore

medic, bractea magno villosa, apice sub-

marginata, ad solum purpureocente, carne

mollis alba, nucleo paululum compresso, non

adherenti.

classe Dioscoride, ord. monogynie --- (lin)

fam. nat. les rosacées --- --- --- (Juss)

nom vulg.

les feuilles de ce pêcher, sont munies à leur
base de glandes arrondies, ses fleurs de grand-
eur moyenne ont onze à douze lignes de large-
ur. La pêche a vingt six lignes de diamètre,

sur vingt quatre lignes de hauteur, elle
 est partagée en deux parties inégales, par une
 gouttière qui s'étend presque également sur
 les deux côtés.

il y a ordinairement à son sommet
 deux petits enfoncements, au milieu des quels
 on voit une légère élévation, en forme de mamelon.

la peau est un peu colorée du côté
 du soleil, elle se détache facilement de la chair.

cette écaille est blanche luisante, son
 eau a un goût sucré considérable.

le noyau est allongé, long de dix sept lignes,
 l'angle d'un peu moins de douze, il paroît peu
 sensiblement applati sur son petit diamètre que
 celui de la plus part des autres pêches, il n'a que

huit lignes d'épaisseur dans la partie la plus
renflée. ce fruit mûrit à la fin de septembre

explication de la planche.

un rameau du pêcher feindoux avec des
feuilles et un fruit.

B une fleur du même pêcher.

C. un pétale vu séparément.

D le calice et les étam.

E. une pêche feindoux, coupée perpendiculairement,
et laissant voir le noyau entier.



Pecher de teindoux



120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

Pêche violette cerise.

Persica lodorum glandatis reniformibus,
 flore parvo, fructu minimo lævi, apice max
 millato, ad solum pulchra rubente, carne molli
 alba, nucleo non adherenti.

classe Diosandrye, ouel monogynie. ... (Linn.)

laminat. les Rosacées - - - - - (Juss).

non vulg.

les fleurs de la violette cerise sont d'un rose très
 pâle presque blanches, elles ont neuf pétales de
 diamètre. les feuilles sont munies de glandes
 réniformes. le fruit est un des plus petits de
 ce genre, il n'a quelque fois que quinze à

quinze lignes de diamètre, sur treize de
hauteur, souvent il a dix huit lignes de
largeur, sur quinze dans l'autre sens.

ce fruit est d'ailleurs bien arrondi, creusé
sur un de ses côtés par un sillon longitudinal
très prononcé, et terminé à son sommet par
un mamelon toujours très distinct, et souvent
un peu pointu, la peau est lisse, lisse, brillante,
marquée du côté du soleil, d'une belle couleur
rouge, et d'un blanc de cire sur le reste, dans
la maturité elle se sépare facilement de la
chair, ces couleurs donnent à ce fruit un aspect
très agréable, et font qu'on le prendroit pour une
pomme d'api. la chair est blanche, fondante, d'un
goût peu relevé, elle se sépare facilement du noyau

qui est ovale presque rond, blanchâtre ou à peine
coloré.

cette pêche mûrit ordinairement (*) d'août,
ou au commencement de septembre, dans les années
hatives.

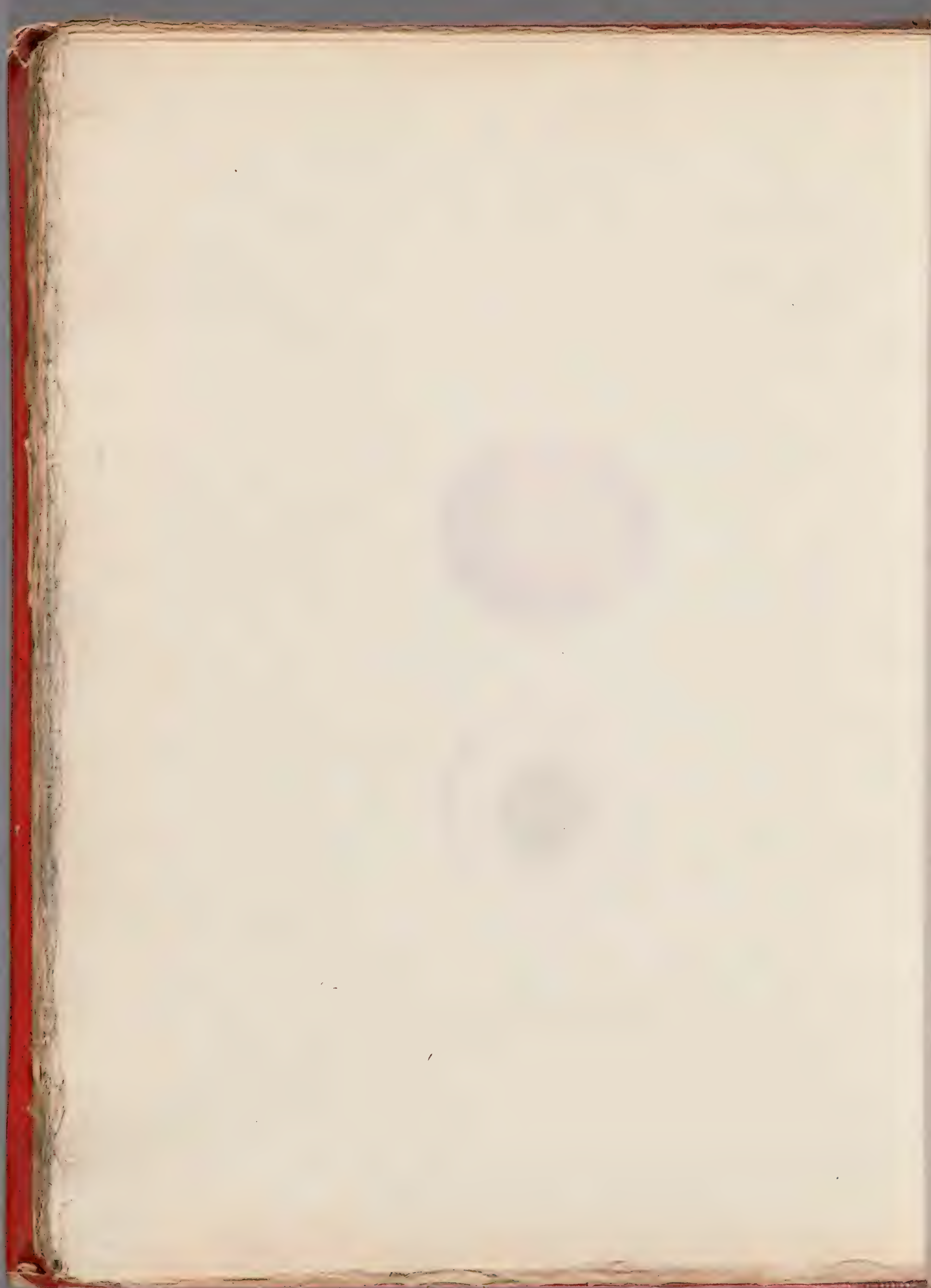
explication de la planche.

pêche violette prise sur un arbre, et coupée
perpendiculairement.

(*) à la fin.



violette cerise .



...100

...100

...100

...100

...100

...100

...100

...100

...100

...100

...100

Pêche jaune.

persica flore parvo, fructu magno villosa,

apice umbilicato submanillato quo clavo,

carne molli clarescente, nucleo non adherenti.

classo Scorzudrie, ord. monogyne. ... (Linn)

fam. nat. les Rosacées ... (Juss)

nom vulg.

les fleurs de ce pêcher sont d'un rose tendre,
elles sont petites, n'ayant que dix lignes de
diamètre, ses feuilles sont munies à leur
base de glandes arrondies, ses fruits ont vingt
quatre lignes de hauteur, sur vingt six à
vingt sept de diamètre, quelque fois ils sont

plus petits d'un quart dans toutes leurs dimensions, ils sont couverts d'une peau veloutée d'une couleur pourpre foncée du côté du soleil, et souvent dans plus de la moitié de leur étendue, jaunes dans la partie qui est à l'ombre, mais ordinairement tiquetés de points rouges, cette peau se détache facilement de la chair, quand à la forme les fruits sont ronds et particuliers, si ce n'est que le sillon longitudinal est ordinairement très marqué, encore un peu sensible du côté opposé, et que leur sommet est un peu enfoncé, et souvent chargé d'un très petit mamelon à peine saillant, leur chair est jaune partout, excepté autour du noyau, ou elle est d'un rouge assez foncé, cette pêche est fondante, et

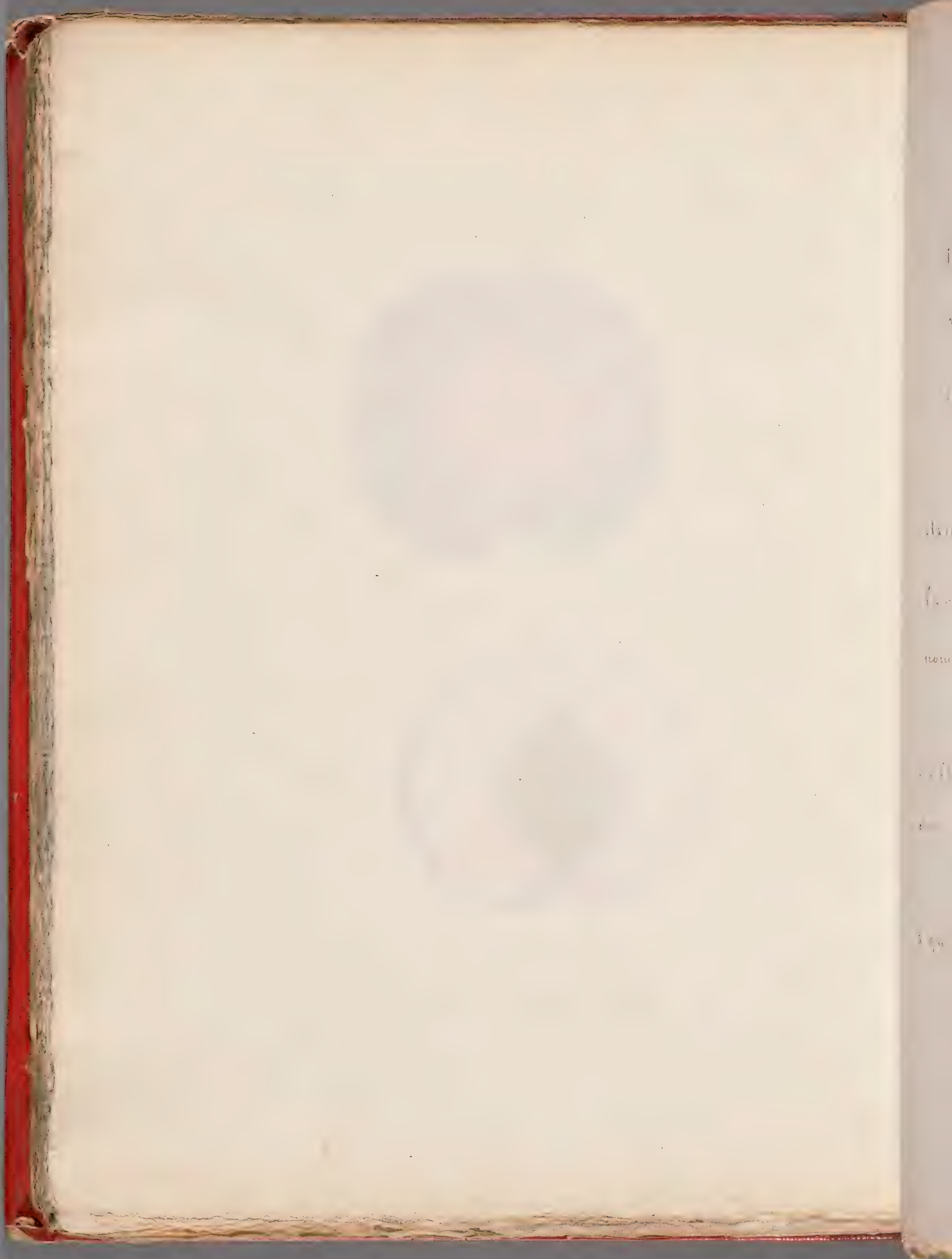
abondante en eau sucrée et vineuse d'un
 goût peu agréable, le noyau quitte assez
 bien la chair, il est d'un rouge brun peu allongé,
 ayant neuf lignes de large, sur onze de hau-
 teur, il est terminé par une pointe souvent très
 courte, cette pêche mûrit à la fin d'août, ou au
 commencement de septembre.

explication de la planche

peche jaune avec une autre coupée par le
 milieu, laissant voir le noyau.



Pêche jaune .



perle magdelaine blanche.

persica foliorum glandulis nullis, flore

simple, fructu submagno villosa, pallido,

submarcescente, carne molli & b. pulchra

non adhaerenti.

classe "Scorodra", sous le nom de "guaiac" (linn)

l'attrib. les Rosacées - - - - - (linn)

non pulchra.

les fleurs de ce p. d'été sont d'un rose tendre

et

elles sont larges de quatorze

à quinze lignes.

les feuilles sont dépourvues

de 8 lignes.

le fruit a vingt trois à vingt quatre
lignes de hauteur, sur vingt cinq à vingt
sept dans son plus grand diamètre.

il est recouvert d'une peau veloutée
blanchâtre dans presque toute son étendue,
seulement tiquetée de points rouges, du
côté du soleil.

le sillon longitudinal qui sépare
ce fruit très peu marqué sur l'un des côtés,
est très peu sensible au sommet, et cette
partie est chargée d'une très petite pointe
qui est la veste du style.

cette pointe ne forme pas de
manelon bien prononcé, la chair est

blanche, la chair est blanche lustrante,
succulente, délicate, abondante ou avec sucre
muscades, et d'un goût relevé.

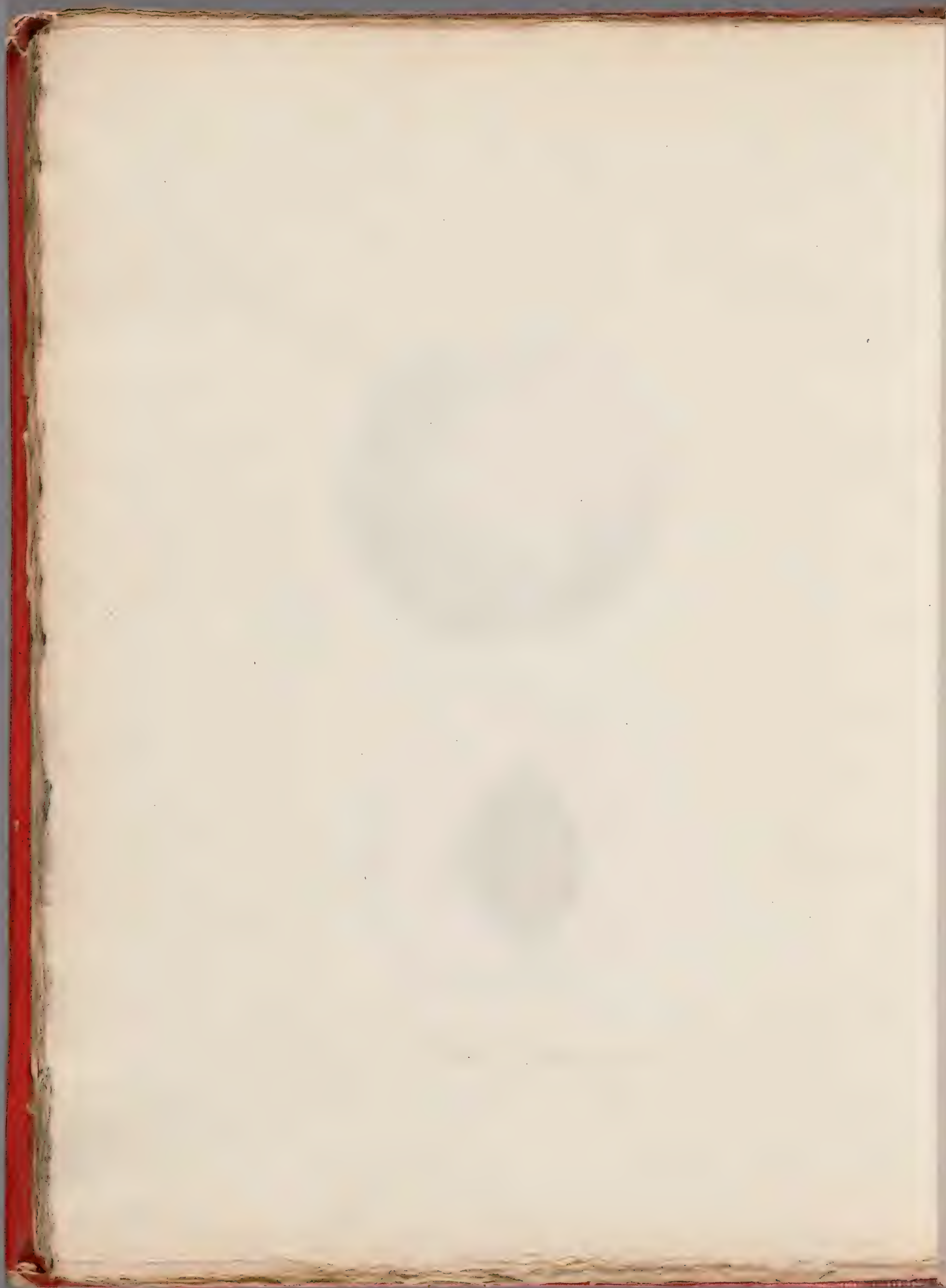
Le noyau est petit. cette pêche
mûrit du quinze d'août, à la fin de novembre.

explication de la planche.

peche magdelaine blanche.



madeleine blanche .



Hev

ev a

ev

ela

lav

Hov

los f

or cl

puv

un po

Pœlio brugnon & roler.

Persica flore magno, fructu levi medio, hinc

ex albidulo flavoente, cuncto & rubro violaceo,

carne dura, sub flava, nucleo adhaerenti.

classe Scosandria, ord. monogyne -- (Linn)

laminat. les rosacees --- (Juss)

nom vulg.

les fleurs de coquechon sont d'un rouge pâle,

ordinairement assez grandes.

le fruit a environ deux

pouces de diamètre.

il a la peau lisse, d'un blanc

un peu jaunâtre à l'ombre, et d'un beau

rouge violée du côté qui est exposé au
soleil.

sa chair est ferme sans être
sèche; d'une couleur blanche tirant sur le
jaune, pleine d'une eau sucrée & vineuse,
marquée, ou d'un goût excellent.

le noyau est très adhérent à la
chair.

ce fruit mûrit à la fin de septembre
ou au commencement d'octobre
dans les années tardives.

(*)
du hamet qu'il ne faut le
cueillir que lorsqu'il commence à se
lancer, ou même qu'il faut le laisser

(*) dit

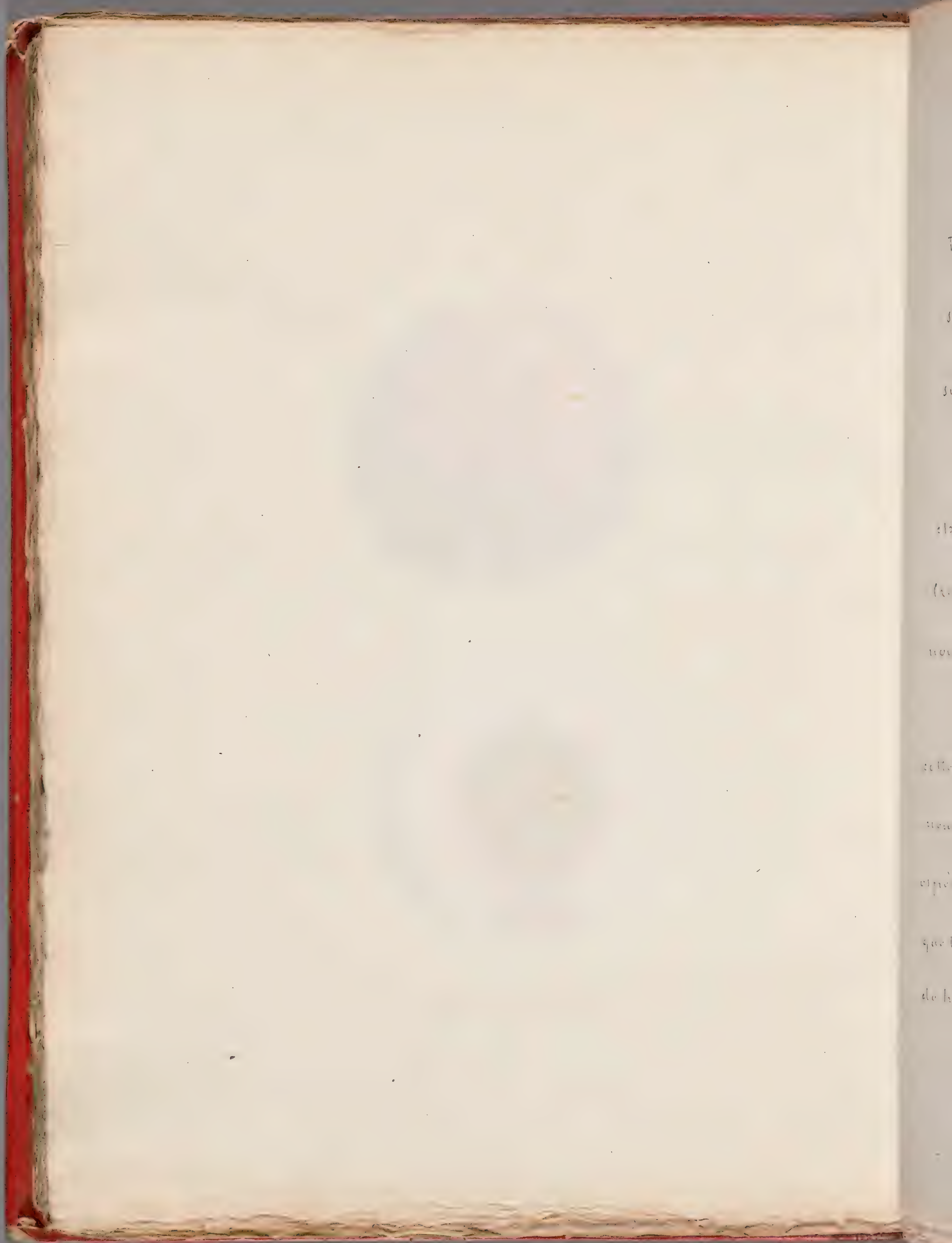
quelque temps dans la bécotie, à lui qu'il
 passe son eau. ce flecher n'est pas commun ;
 il y a même des pays où il ne réussit pas ,
 malgré les soins qu'on peut y donner.

explication de la planche.

Brugnon violet.



Brugnon violet .



Pêcher de chevreuse.

Petioris flore parvo; linctu magno villosa

sub compresso, paululum verrucoso, apice

submamillato, carne molli alba, nucleo

adherenti.

classe Scosanelrie, ord. monogynie --- (Linn.)

car. nat. les Rosacées --- (Juss.)

nom vulg.

cette Pêche est beaucoup moins régulière,

moins arrondie que la plus grande des autres

espèces. elle est ordinairement plus haute

que large, ayant souvent trente ou une ligne

de hauteur, sur vingt huit dans son plus grand

diamètre, le sillon longitudinal qui la sépare,
 la division de manière qu'un des bords du sillon
 est ordinairement applati, tandis que l'autre
 est reculé et plus prédominant, son sommet se lève
 même par un petit mamelon à peine sensible,
 et le plus souvent le fruit est chargé ex et la
 de plusieurs bosses, la peau est épaisse veloutée,
 la face latérale du côté de l'ombre, un peu colorée du
 côté du soleil, elle se partage assez l'attention
 de la chair, celle-ci est blanche, excepté autour
 du noyau, où elle est d'un rouge assez foncé, elle
 est fondante, pleine d'une eau sucrée grasse
 excellente, le noyau quitte assez bien la chair,
 il est d'un rouge brun, gros, long de dix
 sept lignes, y compris une pointe qui

à plus d'une ligne, son diamètre est d'un
pouce.

cette pèche mûrit à la fin de
septembre, ou au commencement d'octobre.

explication de la planche.

l'œuf de chevresse, ou la même coupée pour
penetration d'air.

292

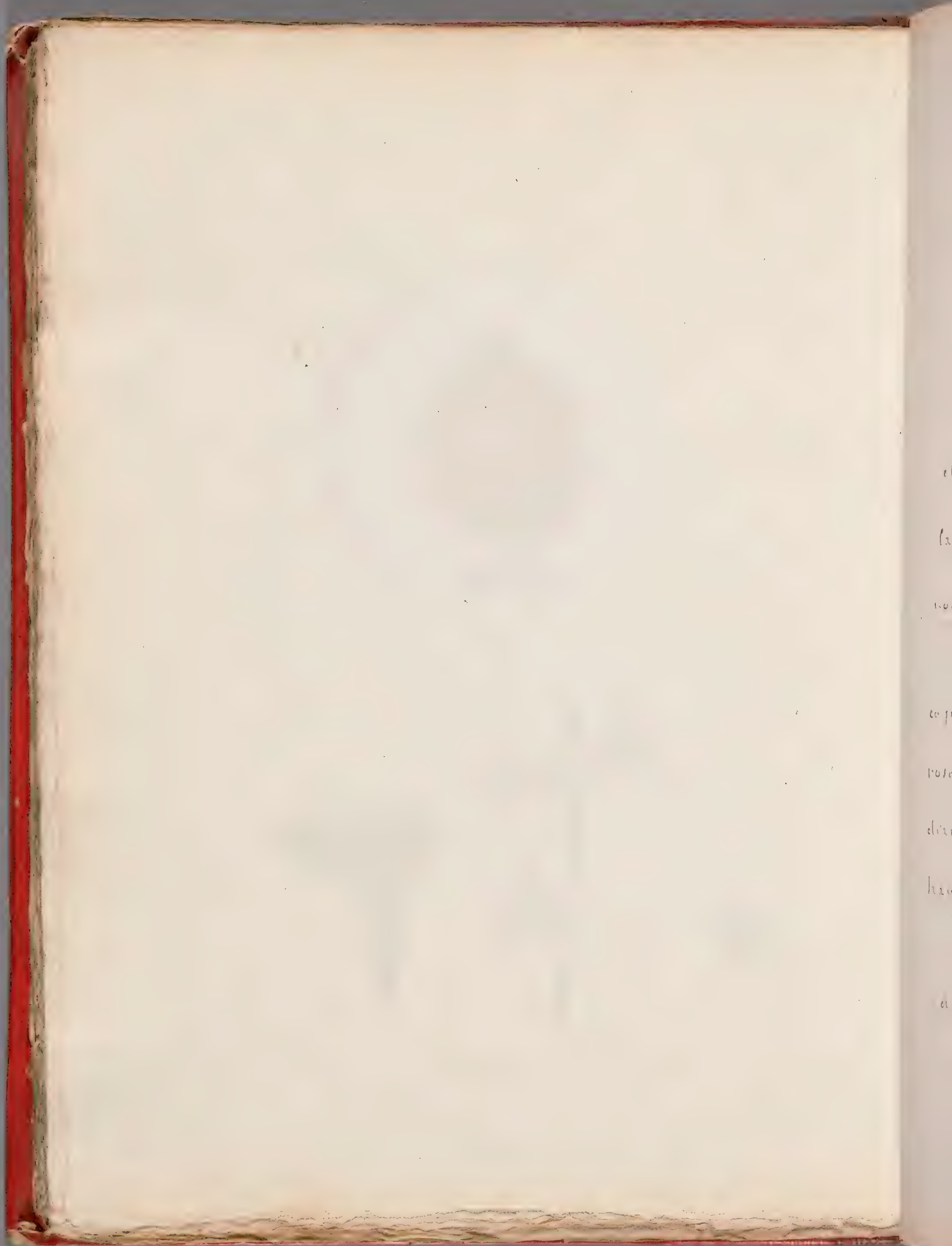


pêcher de chevreuse .





Pêcher de chevreuse.



avancée rouge.

persea flore magno, linctu parvo villosa,

ad solem rubente, apice umbilicato, carne

moli alba, nucleo subadherenti.

classé Scosandrie, ord monogyne ---- (Linn)

fam. nat. les rosacées ----- (Juss)

non vulg.

ce pécher a les fleurs grandes et de couleur

rose, ses fruits ont quinze à seize lignes de

diamètre, sur treize à quatorze lignes de

hauteur.

le sillon longitudinal qui les
divise d'un côté suivant la hauteur, en

peu profond, il est rare qu'ils soient terminés
par un mamelon, mais il y a deux petits
enfoncements à la place, que celui-ci pourroit
occuper. Leur peau couverte d'un duvet, est
d'un jaune pâle du côté de l'ombre, et colorée
d'un rouge vil, du côté du soleil.

Son chair est blanche, tendre,
un peu teinte de rouge sous la peau du
côté exposé au soleil, mais sans aucun filon
rouge auprès du noyau.

elle est pleine d'une eau qui
a une saveur sucrée, et musquée.

Le noyau a sept lignes de
hauteur, sur six lignes de diamètre, et
cinq lignes d'épaisseur, il se sépare ordi-

extrêmement assez facilement de la chair, d'autre
 fois il ne s'en détache qu'avec beaucoup de peines.
 le fruit mûrit à la fin de juillet, ou au commen-
 cement d'août, les fourmis et les perce-oreilles
 sont très friands de ce fruit.

explication de la planche.

à la pêche rouge.

296

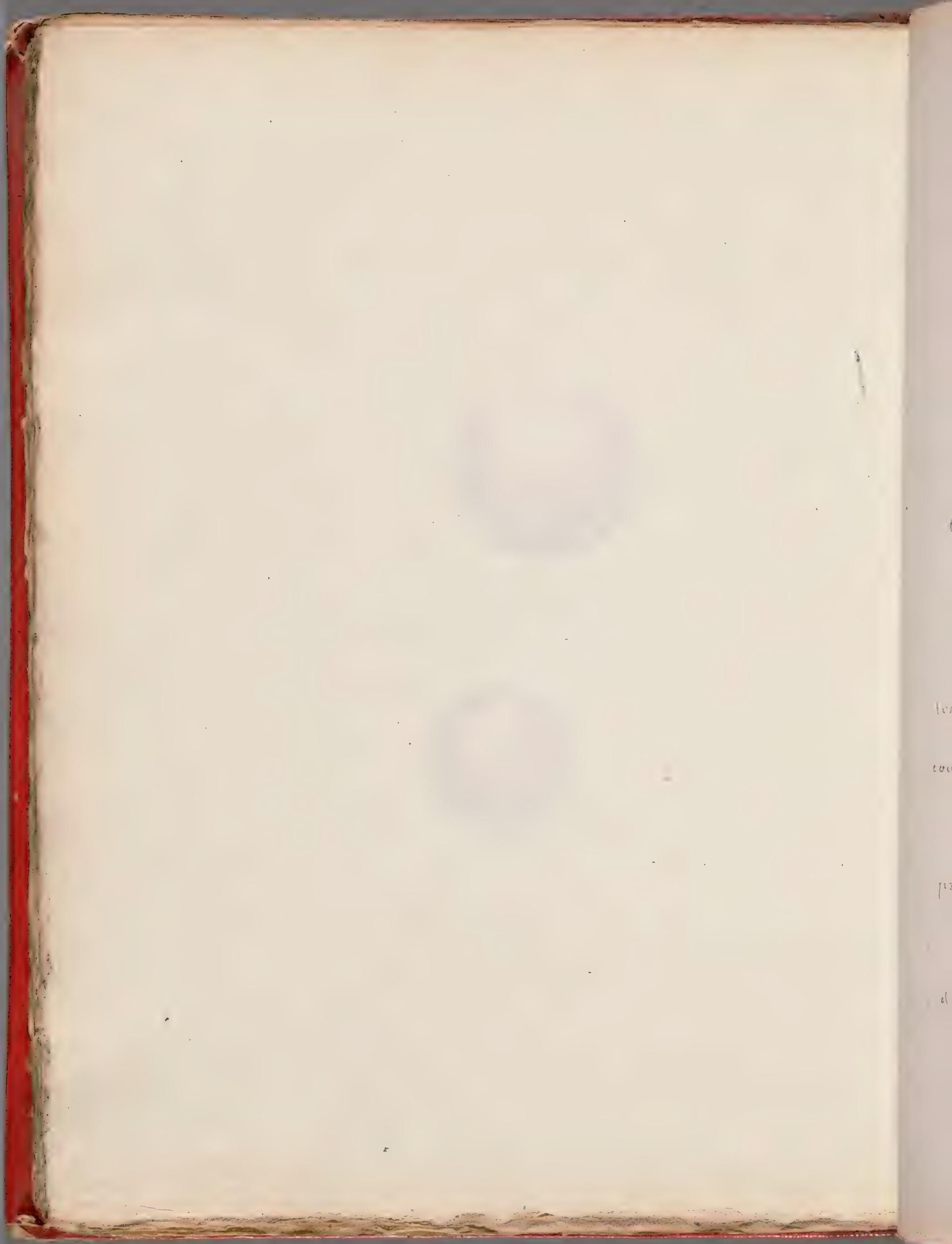


1



2

- 1 avant pèche rouge
2 avant pèche blanche.



avant pêche blanche.

pericarp. flavo magno, leviter pube pilloso,

albido, apice maculato, carne molli alba,

nucleo subadhaerenti.

classe Trosandrie, ord. monogynie --- (Linn.)

fam. nat. les Rosaceae

non vulg.

les fleurs de ce pêcher sont assez grandes, d'un
couleur rose très pâle, ou presque blanches.

les fruits sont très petits, n'ayant
pas plus d'un pouce de diamètre, & de hauteur.

ils sont, sur un côté, marqués
d'un sillon très profond, & s'étendant depuis

leur base jusqu'à leur sommet, qui est terminé par un petit mamelon pointu.

leur peau est lisse, couverte partout d'un duvet blanchâtre, il est très rare qu'elle se colore d'un peu de rouge même, du côté du soleil, à moins qu'il ne passe de grandes chaleurs dans la fin de la maturité du fruit.

leur chair est blanchâtre, même auprès du noyau, elle est succulente pleine d'une eau sucrée, et ayant un parfum musqué qui la rend fort agréable.

le noyau est petit blanchâtre ou légèrement coloré, un peu adhérent

à la chair.

cette pêche est la plus hâtive, elle
mûrit dès le commencement de Juillet, les
courants en sont très avides.

explication de la planche.

avant pêche blanche.

3.10

Pêche tetons de Venus.

perisperm. foliorum glandulis rotundatis,
 flore parvo, bractea villosa maximo, apice
 mamillato, ad solem sub purpurascens,
 carne molli alba, nucleo non adhaerenti,
 classe Dioscoreo, ordre monogynie (lin)
 ram. nat. les Rosacées - - - - - (Juss)
 non vulg.

les fleurs de ce pêcheur sont très petites, elles
 n'ont que sept à huit lignes de largeur, nous
 lignes au plus.

Ses pétales sont unies à leur
 base de glandes arrondies, le fruit a trente

à trente et une lignes de diamètre, sur vingt
huit, à vingt neuf de hauteur.

le sillon longitudinal qui le
partage est peu profond, et le côté qui lui
est opposé est ordinairement un peu applati,
le mamelon placé au sommet du fruit
se trouve plus gros que dans aucune autre
espèce, et c'est ce qui lui a valu le nom qu'elle
porte.

la peau est veloutée, peu colorée du
côté du soleil. la chair est blanche, un
peu colorée de rose, à côté du noyau, très
succulente et très abondante en eau douce
d'un goût vineux, sucrée, relevée très agré-
able. le noyau quitte assez facilement la

chaîn, il a dix sept lignes de hauteur, sur une
 ponce dans son plus grand diamètre.

ce fruit mûrit à la fin de septembre,
 ou au commencement d'octobre.

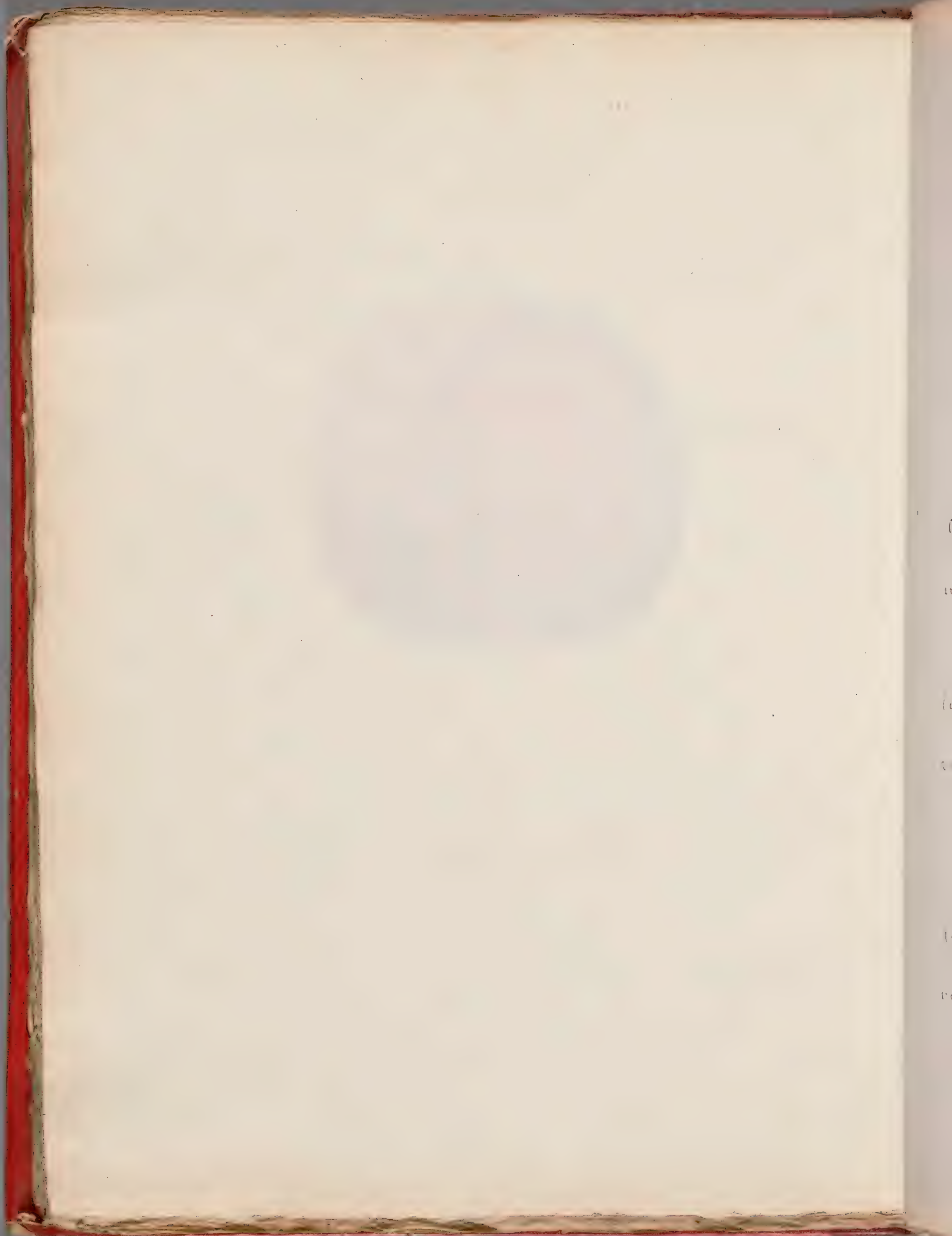
explantation de la planche.

quelques notes de vous.

304



teton de yemas.



Petite violette jaune.

Persica flavo-purpureo, linctu loesi medio,

flavescente, ad solem purpurascens, carne

mollis, ultra, uterque non adherens.

classe Dioscoride, ordre monogynie -- (liu)

languet. les rosaces - - - - - (Juss.

non valde.

les fleurs de coquelicot sont petites, ou sont

à plus de grandeur moyenne.

le fruit est rond, à peu près

à vingt quatre lignes de diamètre

la peau est lisse jaune, un peu marquée de

rouge du côté du soleil. la chair est jaune

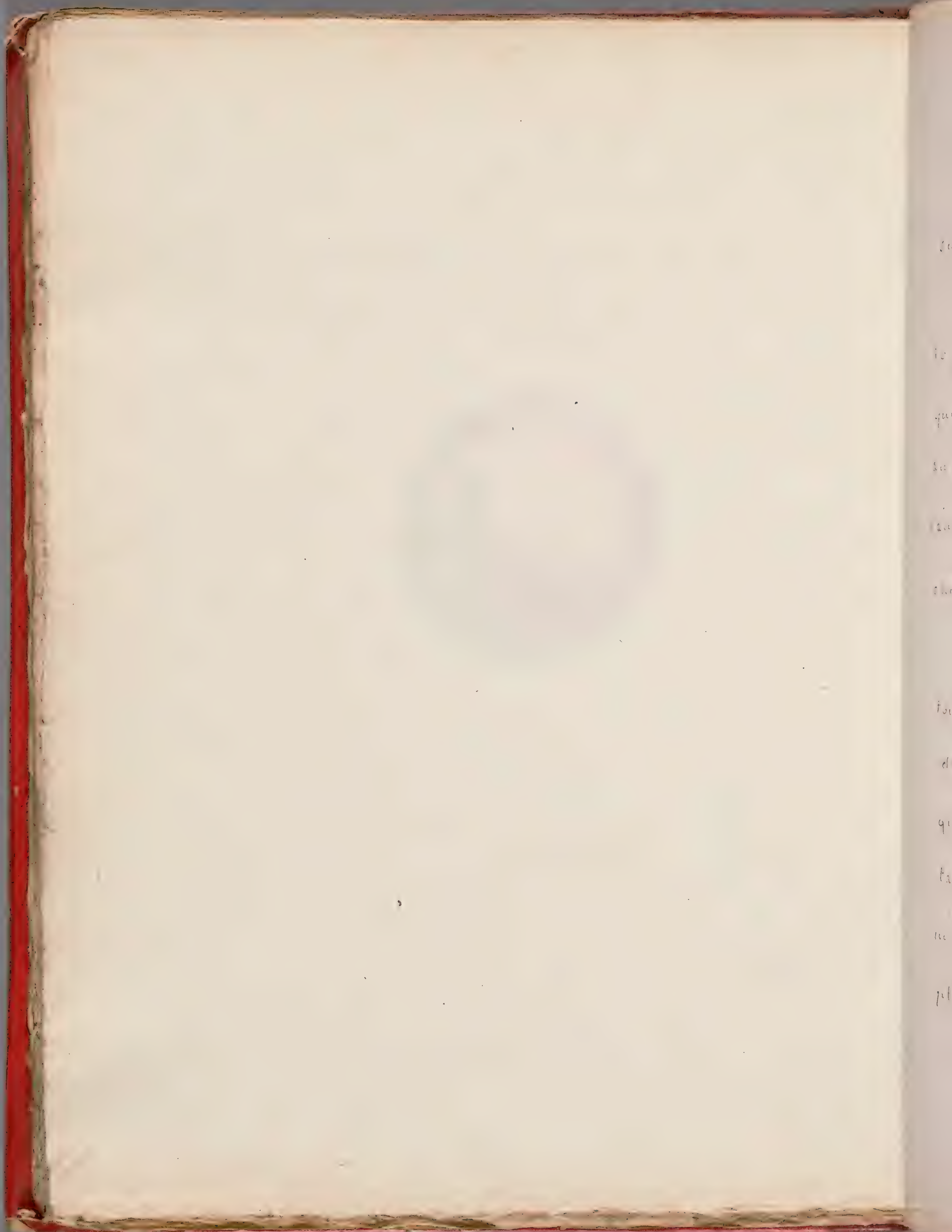
elune eau sucrée très agréable ayant
 un goût de la breuvée, cette pêche mûrit vers
 le milieu d'octobre, elle a besoin elune
 eau sucrée et chaude pour bien mûrir
 et acquies le goût agréable quelle ne
 pas saisi cela.

explication de la planche.

pêche violette jaune.



violette jaune .



Observations

Sur les pîchers, leur culture et leurs propriétés.

Le pîcher est de tous nos arbres fruitiers, celui qui croît avec le plus de rapidité, venant de noyaux il a souvent deux à trois pieds à la fin de l'hiver de sa première année, quelques uns atteignent jusqu'à cinq pieds de hauteur.

Les noyaux des pîchers, comme tous ceux qui contiennent des graines huileuses, demandent à être plantés peu de temps après qu'ils sont séparés de leur pulpe, quand on tarde trop à le faire, leur amande rancit et ne germe pas, mais quand on les plante promptement, il en est bien peu qui ne lèvent pas.

supérieurs suivants.

dans le midi, et même dans la partie
moyenne de la France, les cultivateurs secondés
par la douceur du climat ne multiplient pas
leurs pîchers autrement que par les noyaux ;
et comme ils ne sont pas dans l'usage de
grâller les arbres qui en proviennent, ce
mode de multiplication produit dans ces
contrées une quantité innombrable de variétés
secondaires, et souvent d'une qualité toute à
fait différente.

dans les environs de Paris on propage
très rarement le pîcher par ses noyaux sans
le grâller ; c'est le plus souvent sur l'incision,
et quelque fois sur le premier qu'on grêle le

Pêcher.

on pourroit aussi se servir de la brève
entier pour sujet, mais cet arbre végète si
lentement pendant les troisième et quatrième
premières années, que ce moyen, qui seroit très
long, n'est pas en usage.

on doit préférer l'amande à coque
dure, à celle à coque tendre pour former des sur-
jets, parce que les arbres qui proviennent de la
première sont plus vigoureux, et d'une plus lon-
gue durée.

on doit aussi en général préférer
les amandes douces aux amères, excepté pour
quelques-variétés qui sont la bouveline, la
magdelaine rouge, la royale, la grosse et la

petite violette, et la violette tardive qui réussissent
mieux sur les sujets venus des dernières.

Les raisons qui déterminent à greffer
le pêcher sur le prunier sont, que le dernier
est le plus propre par ses racines traçantes
aux terrains frais gras, argilleux, ou peu profonds,
que l'amandier qui s'accommode mieux d'un sol
sec léger et pierrenx, à cause de ses racines pi-
votantes qui vont chercher leur nourriture à une
grande profondeur.

Les variétés de prunier sur les
quelles le pêcher réussit le mieux sont, les gros
ou petits St Julien, les gros ou petits d'Amis noir.

C'est en vâsson qu'on greffe
le pêcher, et cette sorte de greffe on la

seule qui soit en pratique dans les populations
des environs de Paris, par laquelle on évite
surtout la gomme.

quand les arbres qu'on élève sont
destinés à être mis en espalier, ou dans le cas
le plus ordinaire, on place la greffe à quelques
pouces de terre, sur un sujet de la grosseur du
cordon.

ou la place à cinq ou six pieds,
et sur des sujets plus forts, quand on veut former
un pècher au plein vent.

cette opération se pratique à la
fin d'avril, ou au commencement de May, sur
toutes les espèces de sujets, et selon qu'ils sont
plus ou moins tendres.

il convient de

le faire ainsi, si on greffe à oeil poussant, si
 c'est à oeil dormant, depuis la mi-juin jusqu'à la
 mi-août, sur les jeunes et les vieux amandiers,
 un peu plus tard sur les abricotiers, et depuis
 la mi-août jusqu'à la mi-septembre, sur les
 jeunes pêchers, et amandiers.

La culture du pêcher en propension
 n'est rien d'extraordinaire, cet arbre n'exige
 aucune soin particulier. on le traite de
 même que tous les autres arbres. il est bon de
 le mettre en place à la fin de l'automne,
 ou pendant l'hiver qui suivra le développement
 men de sa greffe qui, dès la première année,
 a déjà poussé de quatre à cinq pieds. il n'y
 a pas d'autre précaution à prendre en le

plantant, que celle de ménager ses racines.

les pechers ne doivent pas être plantés trop près les uns des autres, parce qu'ils se nuiraient, et comme par trop dans une bonne terre de mettre trente pieds d'intervalle entre chaque arbre.

la meilleure exposition pour un espace de Pêcher, est celle du midi ou du levant, celle du couchant peut convenir à quelques espèces. celle du nord est mauvaise, les fruits y mûrissent mal, et n'acquiescent jamais cette saveur et ce parfum, qui caractérisent une bonne pêche. il faut planter au midi les variétés natives, dont on veut se procurer le fruit de bonne heure, et il est aussi nécessaire d'y planter

celles qui sont tardives, et qui ont besoin de
plus de chaleur pour mûrir leurs fruits.

Le pêcher rapporte plutôt à l'exposi-
tion du midi, ses fruits sont meilleurs, mais
l'écorce dure et se conserve moins, qu'à celle
du levant.

plusieurs cultivateurs instruits
se sont occupés, avec plus ou moins de succès,
de la manière de conduire, et de former les arbres,
et particulièrement les pêchers en espalier.

Je me bornerai à exposer
succinctement les principes de cette conduite,
d'après la méthode usitée à montrouit village
près Paris, méthode que l'expérience d'un
siècle a fait regarder comme la meilleure,

et qui est celle que l'on suit actuellement, au
Jardin des plantes de Paris.

après qu'un arbre en planté on
coupe sa tête à quatre ou cinq yeux au dessus
de la grêle, avant que la sève a entre en mou-
vement, chacun de ces yeux pousse ordinairement
son bourgeon, et dans quelques espèces d'arbres
il en pousse à travers l'écorce, dans des places
où il n'y avoit pas d'yeux.

quelques personnes suppriment
à l'ur et à mesure qu'ils croissent, les bourgeons
mal placés qui poussent sur le devant, ou sur le
derrière de l'arbre, et ne laissent croître que
ceux destinés à faire l'éventail sur le mur.

cette pratique pourroit avoir,

au premier coup d'œil, quelques avantages, mais
 il vaut beaucoup mieux laisser croître tous ces
 bourgeons, les gourmands ou sauvages exceptés,
 et de ne rien retrancher jusqu'au moment de la
 taille, parce qu'en diminuant les bourgeons, on
 diminue le nombre des feuilles, et par conséquent
 le nombre des bouches qui nourrissent les raci-
 nes, ce qui est plus important dans la première
 année de consolider la reprise des arbres, et
 les assurer sur leurs racines, que de chercher
 à leur donner leur tête.

Le moment propre à la taille est,
 pour les arbres à fruits à pépins réimplantés
 quelle époque de l'hiver, pourvu que le temps
 soit doux, et pour les arbres à fruits à noyaux

les premières joues du printemps.

le moment venu, on choisit sur

chaque pied les deux branches les plus saines

les plus vigoureuses, et les plus favorablement placées,

c'est à dire qui se trouvent en opposition l'une à

l'autre des deux côtés de l'arbre, et paraissent le mieux

à servir, ce sont elles qui doivent servir de base

à tout l'édifice.

ce choix arrêté, on supprime sans

distinction tous les autres rameaux, on les coupe

avec une serpette bien aigée, le plus près

qu'il est possible de la tige, à l'in que l'écorce puis

recevoir sans peine et promptement ces petites

plantes.

la longueur à laisser à l'arbre

des deux branches conservées, ou branches
 mères, doit être déterminée par la vigueur de
 l'arbre qui les a produites, ou par leur vigueur
 particulière. Si l'arbre a poussé vigoureusement
 en taille, les branches au dessus du sixième œil,
 s'il n'a poussé que médiocrement, on le raccourcit
 au quatrième, ou l'on s'en laisse pousser et choisir au deuxième,
 mais toujours de manière que les coupes soient
 faites sur les yeux latéraux, afin que les bourgeons
 qui en sortent, se dirigent naturellement dans le
 sens des branches mères.

Lorsque les deux branches sont d'inégale
 force, on laisse plus de longueur à celle qui est
 plus vigoureuse, et on raccourcit davantage celle
 qui l'est moins. comme très simple et établi

promptement lequilibre devienue entre les
deux parties de l'arbre.

ou l'on ensuite par des attaches, soit
sur le tronc, soit sur le treillage ces deux bragues
mères, de manière à ce qu'elles commencent à
prendre leur direction à l'angle de quarante
cinq degrés.

après cette opération qui appar-
tient toute entière à la première pousse de l'ar-
bre, depuis qu'il a été mis en place, viennent dans
les temps convenables, le bougeonnement et le
périssage.

l'époque la plus favorable pour le bou-
geonnement du plus grand nombre d'espèces
d'arbres, est celle de la fin de la sève du printemps,

Lorsque les jeunes rameaux qui sont sortis des
 bourgeons de l'année, parvenus au plus haut point
 de leur grandeur, s'arrêtent et restent en repos jusqu'à
 la sève étiée; on supprime d'abord toutes les
 jeunes pousses qui se trouvent sur le devant
 ou sur le derrière de l'arbre, ensuite celles qui
 sont tortueuses ou atteintes de quelques vices de
 conformation, enfin se les jeunes rameaux qui ont
 crûs sur les côtés de l'arbre, sont trop rapprochés
 les uns des autres pour être facilement palissés,
 il faut en retrancher entre deux un, et même deux
 de suite; ces suppressions faites, il faut avoir
 attention de conserver les rameaux qui ont
 poussés de la extrémité des deux branches mêmes,
 à moins que quelques uns de ceux qui se trouvent

en dessous, ne soyent beaucoup plus vigoureux,
 et ne se présentent d'une manière plus la-
 cable pour la prompte formation de l'arbre,
 dans ce cas on rabbat la branche mère jus-
 qu'au dessus du rameau qui en prend la place,
 ensuite tous les autres rameaux conservés, doivent
 être dans toute leur longueur, sans être ra-
 courcis, arrêtés, ni pincés, et cette première an-
 née surtout, on doit chercher à donner à l'arbre
 la plus grande étendue de branches qu'il est
 possible, et à le garnir à peu près également
 dans toutes les parties, car si un des côtés se
 trouve plus faible que l'autre, il s'en suivra pour
 rétablir l'équilibre entre les deux parties, l'émission
 plus de rameaux sur le côté faible, que sur le

côté vigoureux.

L'ébourgeonnage convient non seulement aux arbres en espalier, mais aussi à ceux des contre-espaliers, et des palissades qui sont formés en V. ouvert.

La seule différence qu'il y ait, en qu'il ne faut pas autant les deux derniers (*) que les Premiers, parce que ces arbres étant libres des deux côtés, peuvent recevoir une plus grande quantité de rameaux, que ceux qui sont en espaliers, et qui ne reçoivent l'air que d'un côté.

Il faut ensuite entre les deux sèves, palisser les arbres,

le palissage se fera de trois

(*) ébourgeonner

manières différentes.

1^o on lève les branches et les rameaux des
arbres contre un treillage avec du jonc.

2^o on lève les mêmes ligatures aux mailles
d'un treillage ou fil de fer, qui a été établi
contre le mur.

3^o on attache les rameaux immédiatement
sur le mur, au moyen d'une petite lanterne de bois
qui enveloppe chaque branche, et qu'on attache
au mur, par le moyen d'un clou.

on appelle cette manière palissade à la loque, mais pour le faire, il faut
que le mur soit enduit et recouvert de plâtre,
sans cela les clous ne tiendraient pas, et
cette manière ne peut s'exécuter que dans

les pays où le plâtre est commun.

en palissant les rameaux par
un des trois procédés cy dessus, il faut éviter
de contourner les rameaux, ou de les couder
trop brusquement, pour leur faire prendre
une position forcée,

et en aussi essentiel de ne pas
placer les ligatures ou les loques, sur les feuilles
ou sur les yeux des rameaux,

le palissage fini, on enlève toute
la dépouille des arbres, et on donne un léger
labour à la terre qui entoure le pied des
arbres, afin de diminuer l'effet du préti-
nage qui a durci le sol.

la seconde taille qui se fait

au commencement de la troisième année depuis
la plantation des arbres, commencer à devenir
plus compliqué, que le premier, mais les bases
en sont les mêmes, il suffira d'indiquer la
différence.

par la première taille on se
procuré les deux branches mères, des quelles
sont provenus autant de rameaux, quelles pro-
fondeurs, il s'agit dans la seconde de établir
des branches montantes ou descendantes, ce qu'on
appelle membres.

Si l'arbre a poussé très vigoureu-
sement, et que les yeux réservés au nombre de
dix, ayant poussé chacun un rameau, il convien-

de bûches sur tous, après les avoir dégalés, et de couper plus court que l'année d'avant par ce que l'arbre a acquis de longueur, en ayant toutefois regard à la position des rameaux en dedans, ou en dehors du V.

Les rameaux intérieurs du V qu'on appelle branches montantes, doivent être taillés au dessus du cinquième oeil, pendant que les extérieurs nommés branches descendantes, ne doivent être qu'àu troisième.

Quant aux deux rameaux qui ont poussé à l'extrémité des deux branches nées, comme leur destination est d'allonger celles-ci, il est essentiel pour la formation des arbres, de leur donner toute l'étension dont ils sont

susceptibles, et on ne doit les tailler qu'au dessus
du troisième œil, et jusqu'au septième suivant
leur force, et leur vigueur.

il en devoit la générale dans
toutes les tailles, de couper les branches d'un
côté au dessus d'un œil, que la coupe soit
en dedans, ou qu'elle soit en dehors, à fin d'éviter
les chirots, et d'accélérer le recouvrement des
jetées.

si un des côtés de l'arbre étoit plus
vigoureux que l'autre, il faudroit bien se garder
de le tailler également, il conviendrait au contraire
d'allonger beaucoup la taille du côté vigoureux,
et de raccourcir celle du faible, comme lorsqu'un
arbre pousse par trop rompu, entre les deux

parties de l'arbre, et que l'un parut en état
de détruire l'autre, il faudroit avoir recours à un
moyen plus actif, mais en même temps plus
dangereux, c'est celui de découvrir à l'autour
suivant les racines de l'arbre, pour couper
quelques unes de celles qui répondent au côté le
plus vigoureux, tandis qu'il faudra reconnaître
celles du côté faible, avec de la terre neuve et
substantielle.

Le bourgeonnement et le palissage à
faire pendant l'été qui suit la seconde
taille, ne diffèrent pas pour la manière de
ceux de l'année précédente, ils consistent
seulement sur un plus grand nombre de
rameaux.

Tous ces

principes, sont applicables à toutes sortes
d'arbres fruitiers, élevés en espalier.

les branches à fruit du pècher sont
bien distinctes des branches à bois, ces dernières
requeront la même année sur les jeunes ar-
bres trois à six pieds de longueur, et la gros-
seur du doigt, de plus elles deviendront prompte-
ment grasses, comme le vieux bois.

les branches à fruit au contraire,
proviennent souvent à plus de deux pieds
de longueur, et leur grosseur est celle d'un bon
tuyau de plume, leur couleur est rouge du
côté du soleil, et verte du côté de l'ombre, on
en compte de quatre sortes.

1.^o celles dont les boutons sont triplés, c'est à

elive offrent un oeil à bois, entre deux boutons à fruit.

2^e celles qui ont les yeux doubles, l'un donnant du fruit et l'autre du bois.

3^e celles à boutons simples, le plus souvent à fleur.

4^e enfin les brindilles de deux à trois pouces, garnies à leur sommet de plusieurs boutons à fleurs, au centre duquel il y en a un à bois.

on distingue donc aisément ces différents boutons ou yeux, dès la fin d'août.

ceux à bois sont pointus, ceux à fruit sont arrondis, et plus gros les uns que les autres sont situés dans l'aisselle d'une

feuille qu'en leur mère nourrice, et qui tombe
lorsqu'ils sont formés.

Le fruit du pêcher ne vient ordinairement
rien de beau, que lorsqu'il est accompagné d'un
bourgeon à bois, qui sert à le fournir de suc
abondant d'où il a besoin, pour acquiescer cette
chair qui le rend si délectable.

d'après ce principe tout bouton à
fleurs qui n'est pas accompagné d'un bouton
à bois est stérile, ses fleurs presque aussi belles
que les autres, tombent sans nouer, ou si elles
nouent, le fruit ne tarde pas à tomber, et les
branches restent nues, la partie nouée et due se
sèche que lorsqu'on voit le bouton à bois se
développer, afin de l'adjoindre aux boutons

à fleur, accompagnés de boutons à bois.

Les branches du pöcher qui ont une fois rapporté du fruit, n'en donnent plus, il est nécessaire de les renouveler tous les ans; cette considération et la précédente, déterminent le mode de l'opération de la taille. Les branches à bois doivent porter les branches à fruit, ou doivent en être garnies dans toute leur longueur, mais comme il faut renouveler tous les ans les branches à fruit, il est nécessaire d'épurer les branches à bois, de manière à pouvoir placer les nouveaux rameaux qui doivent porter les fruits l'année suivante, ou éliminer les branches à bois le plus qu'il est possible, à fin d'avoir de beaux arbres et

beaucoup de fruit.

on laisse donc croître ces bran-
ches à bois de toute leur étendue, et ce n'est que
la taille du printemps qu'on les ravale sur les
branches inférieures.

quant aux branches à fruit,
la première et la seconde sortes doivent être
taillées de deux yeux jusqu'à quatre selon leur
force, en observant que les yeux soient toujours
accompagnés d'un oeil à bois, absolument nécessai-
re comme il a été dit, pour la nutrition du fruit.

La troisième sorte de branches n'ayant que des
boutons à fleur, ne peut être précoce, et elle doit
être retranchée, quant à la quatrième sorte
de branches à fruit, comme elle n'a que peu de

longueur, elle ne doit pas être taillée, le bourgeon
à bois qui en sont et qui sont suffisant pour nourrir
ses fruits qui manquent rarement, et deviennent
même très beaux.

les pîcheurs sont plus sujets que les
autres arbres à pousser des gourmands qui,
quand on ne suppose pas à leur crûe, absorbent
toute la sève, et empêchent par là même les
branches qui sont au dessous d'eux, il est essentiel
de les retrancher, ou de les moderer néanmoins
à quelle époque de l'année ils se développent,
à moins que dans certains cas, on ne juge à
propos de les conserver, pour renouveler
l'arbre.

on entend par gourmands

des bourgeois qui percent sur le vieux bois,
 et produisent des rameaux qui poussent
 presque toujours perpendiculairement à l'axe avec une
 vigueur remarquable, et qui en attirant toute
 la sève à eux, empêchent la production des
 fruits.

En la quatrième ou la cinquième
 année de leur plantation, que les pêchers condu-
 its et formés d'après les principes qui viennent
 d'être rapportés, commencent à donner des
 fruits.

Plusieurs maladies attaquent le
 pêcher, celles aux quelles il est sujet sont la
 jaunisse, la roûille, le blanc, la brûlure, la
 gomme, et la cloque.

la Jaunisse est une maladie commune à tous les arbres; elle se manifeste par la couleur jaune que prennent les feuilles, en perdant le vert propre à chaque espèce.

Ses effets sont la chute des feuilles avant le temps, le dessèchement des sommets des jeunes rameaux, la maigreur ou la fragilité du bois, la petitesse ou presque l'avortement des yeux, l'insipidité des fruits, l'altération générale de la sève, la langueur ou le dépérissement de l'arbre.

Ses principales causes sont une terre maigre, aride, sans sord, trop sèche, impénétrable aux pluies, ou un terrain trop froid, trop humide, ou encore l'argille ou le sol contigu

aux racines; on peut aussi en trouver souvent
la cause dans les vers des hannetons, dans les
chenilles et autres insectes qui établissent leur
domicile aux pieds des arbres, la cause étant connue,
le remède est facile.

La rouille consiste dans des taches
rousses saillantes et granuleuses, sur les jeunes
rameaux, et les feuilles; ses effets sont l'érosion
du parenchyme des feuilles, qui laisse nus leurs
fibres et leurs nervures, le développement préma-
ture des yeux privés de la nourriture que les
feuilles leur fournissent, et par conséquent
la stérilité de l'arbre l'année suivante.

On a cru que des causes différentes
les mêmes que celles de la jaunisse, mais il

paroit bien plutôt, qu'il l'ait attribuer
 ce mal aux pluies qui surviennent à la fin
 du printemps et pendant l'été, et aux quélles
 succèdent promptement des coups de soleil,
 secs et brûlants.

le blanc, la lépre ou le morillon
 sont les synonymes d'une maladie à la quélle
 les pechers sont le plus sujets que toute autre
 espèce d'arbres, et qui couvre les feuilles, les
 jeunes rameaux, et même les fruits d'une
 sorte de duvet farineux.

ses effets sont la chute pré-
 maturée des feuilles, la ruine des yeux
 privés, de nourriture et attaqués eux-mêmes
 de la maladie, souvent la perte de l'eye.

trémité des jeunes pousses, et enfin la perte
de l'arbre, si le mal est opiniâtre, et qu'il se
manifeste pendant plusieurs années.

Les causes de cette maladie ne sont
pas bien connues, et par conséquent les remèdes
sont fort incertains, cependant plusieurs
personnes ont essayé avec succès, de mettre
au pied de l'arbre malade, du fumier de cochon.

La brûlure est une maladie qui a
pour cause la trop grande chaleur des rayons
du soleil.

elle se manifeste particulièrement
sur les arbres en espalier à l'exposition du
midi, ou la dilatation de la sève lève l'écorce
à se fendre, aussi les pêchers qu'on place en

général dans les expositions les plus chaudes,
sont ils très sujets à la brûlure.

les remèdes à apporter contre
la désorganisation et la chute de l'écorce qui
en sont la suite, ne sont pas très connus, mais
un moyen qui paroit, sinon guérir cette maladie
quand elle en l'année, semble du moins la
prévenir, consiste à employer un mélange
de bonne terre et de bouse de vaches, pétri
et délayé en consistance de pâte assez molle,
pour en faire enduire le tronc et les branches
principales des peupliers qui sont le plus exposés.

la gomme est une maladie propre
aux arbres à fruits à noyaux, et qui peut
les attaquer dans toutes les saisons, on leur

sève est en mouvement.

les effets de cette maladie sont,
le dépérissement des branches quelle attaque
que de leur perte, si on laisse à la gomme
le temps de les altérer.

on la prévient, ou même on
la guérit en augmentant la vigueur de
l'arbre, soit par des tailles plus courtes, soit
en supprimant une partie des fruits quand
ils sont trop nombreux, soit par des engrais
et même par de simples arrosements, il faut
en même temps enlever la gomme avec laquelle
ne soit durcie, retrancher jusqu'au vil les
endroits où elle a séjourné, et mettre sur
les plaies un appareil de terre, ou de boue de

maladie,

la cloque ou de toutes les maladies
qui attaquent le Pêcher, celle qui lui nuit
le plus.

elle se manifeste par la dégéné-
ration des feuilles et des jeunes rameaux,
quelle se voqueville, et contourne en divers
sens,

ses effets sont la chute des
feuilles et des fruits, la ruine des yeux à
fruits, et par conséquent de la récolte de l'année
suivante.

on attribue cette maladie à
une alternation subite de grande chaleur,
de froid, et de vent, mais il paroît certain

aussi, qu'on doit en reconnoître pour la cause,
 les pucerons qui attaquent les arbres, le mal
 en même augmenté par les fourmis qui s'y
 nourrissent de la sève extravasée par la piqûre
 des pucerons. Jusqu'à présent on ne connoit
 aucun remède, ni aucun moyen préservatif
 contre cette maladie, le seul qu'on puisse em-
 ployer est aussi dangereux que le mal, c'est
 la suppression de toutes les feuilles, et même
 de toutes les branches affectées.

les pèches sont humectantes,
 rafraichissantes, relaxantes et saines en général.

on prepare dans les pharmacies
 un syrop avec les fleurs.

c'est un bon purgatif qu'on

doux, qu'on emploie souvent surtout pour
les enfants.

les feuilles en décoction, ou préparées
en syrop ont les mêmes propriétés.

les habitants de la campagne
ont l'habitude de se purger avec une tisane
de fleurs de pêchers.

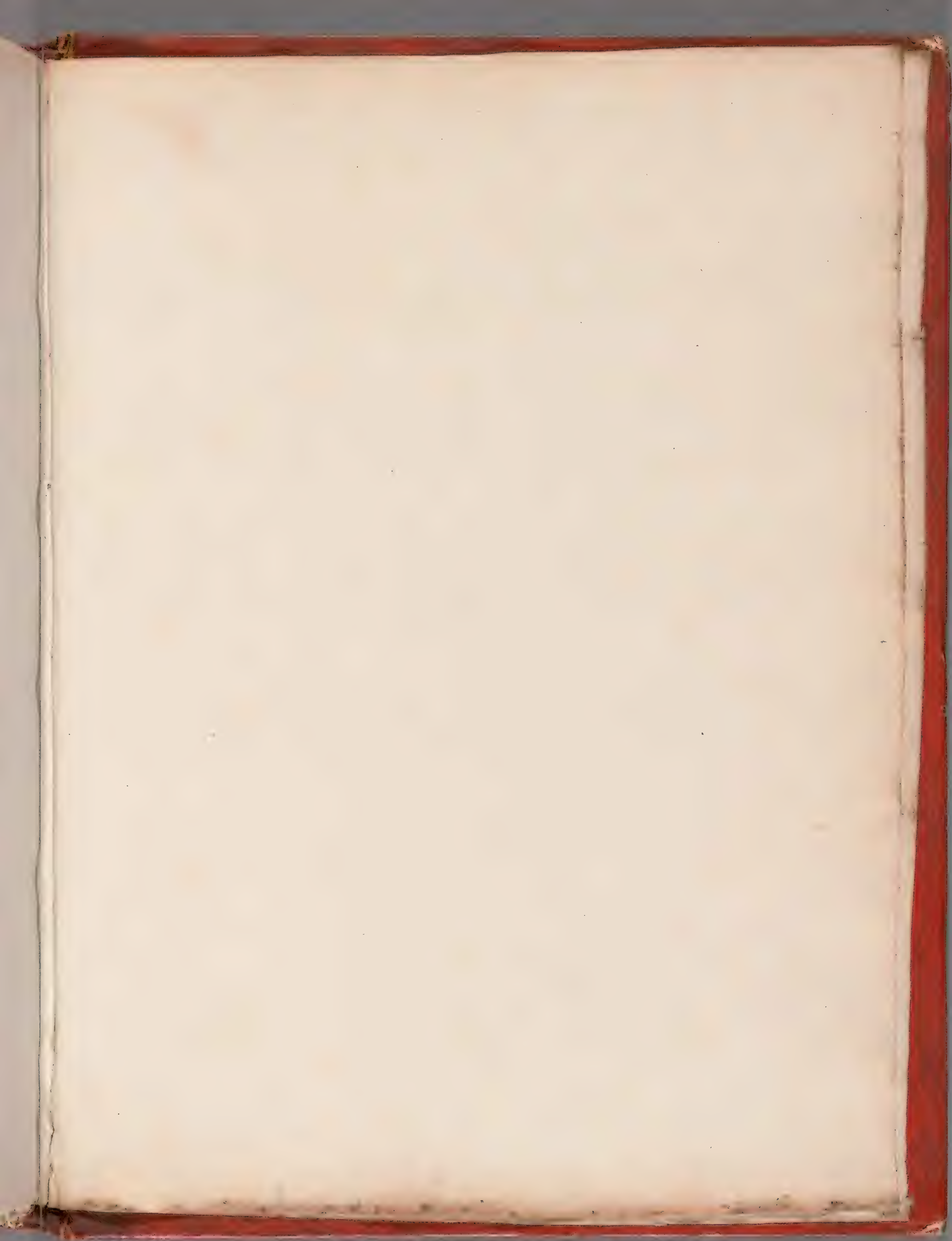
le bois des pêchers qui sont
venus en plein vent, est d'un beau rouge brun
avec des veines d'un brun plus clair, et le
contact de l'air lui donne encore plus d'éclat.

Son grain est fin et serré,
il prend un beau poli, et parmi les bois
indigènes, c'est un des plus beaux qu'on
puisse employer pour les ouvrages de bois.

nétre .

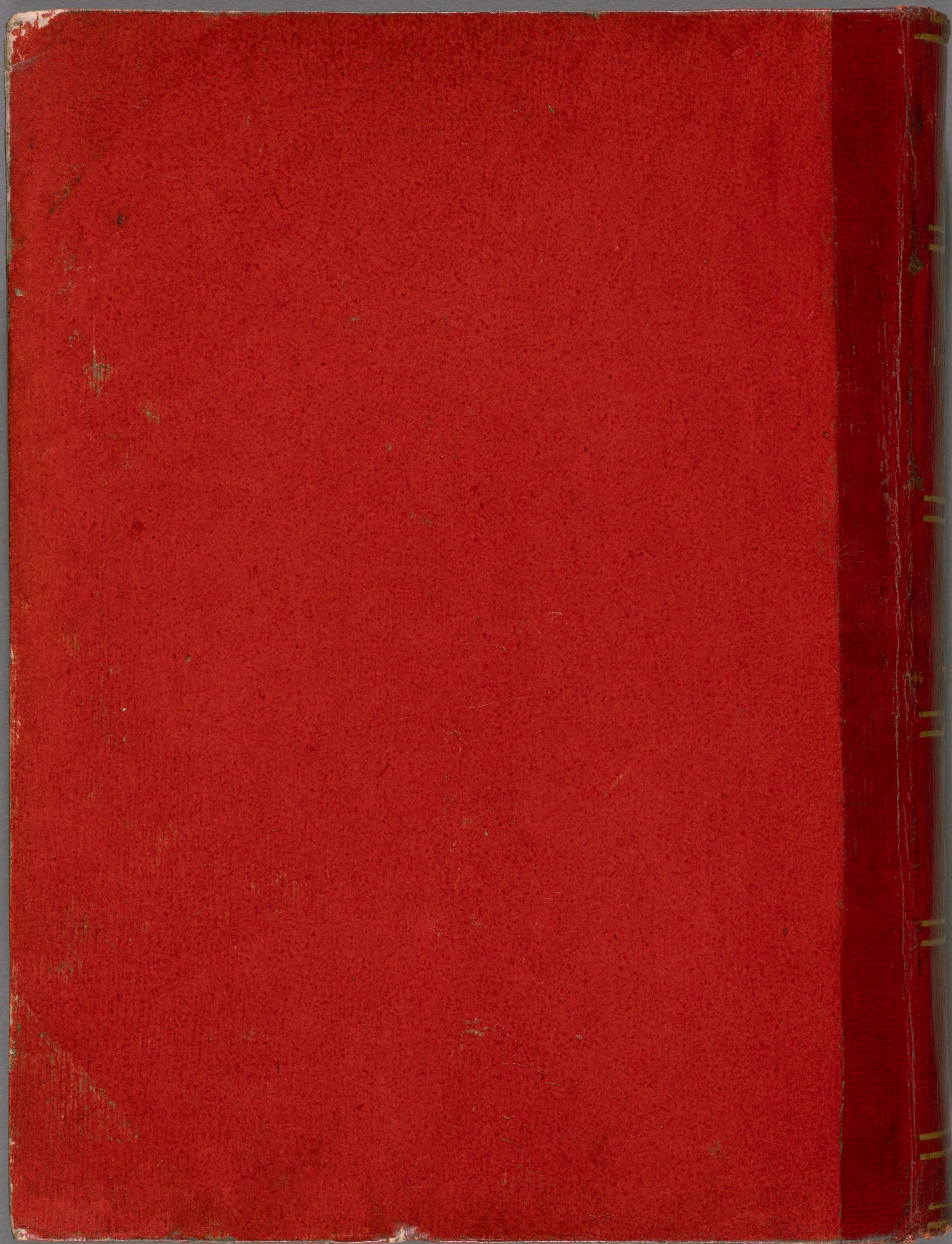
il faut avoir soin de le débiter en
feuilles minces, pendant qu'il est encore vert,
parce qu'il est sujet à se gâter en se desséchant,
ou l'emploie en pilage quand il est bien sec.

140





59 pl





NOUVEAU
DU HAMEL



3

